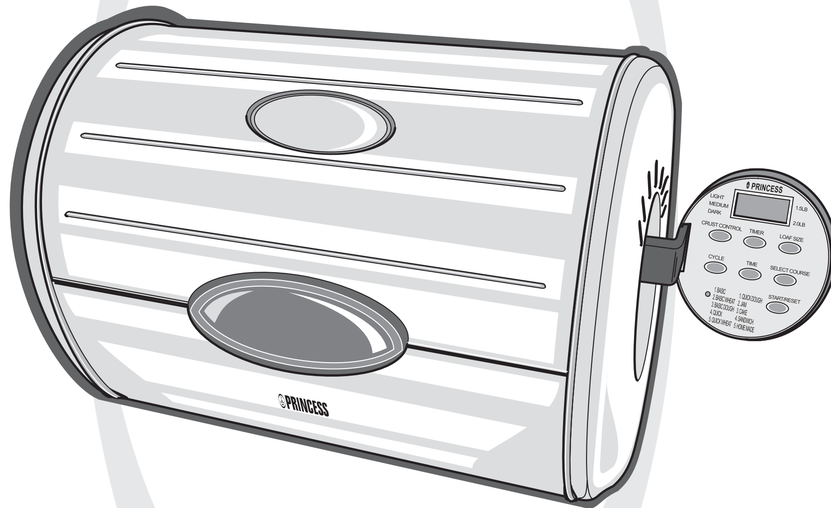
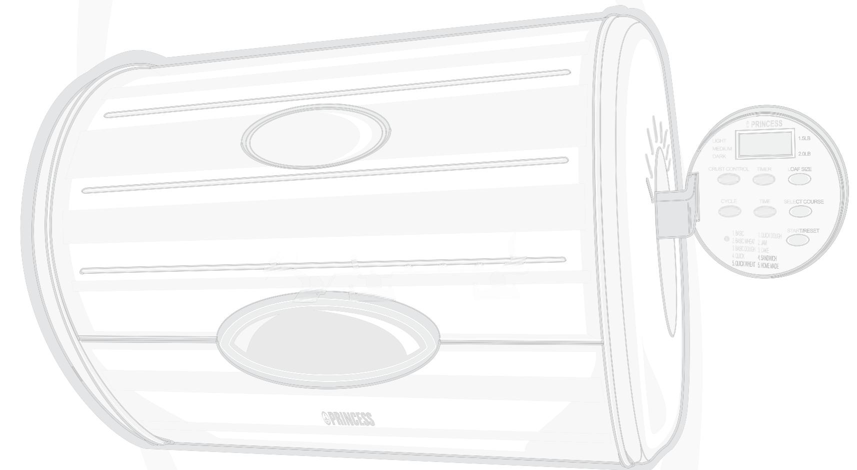


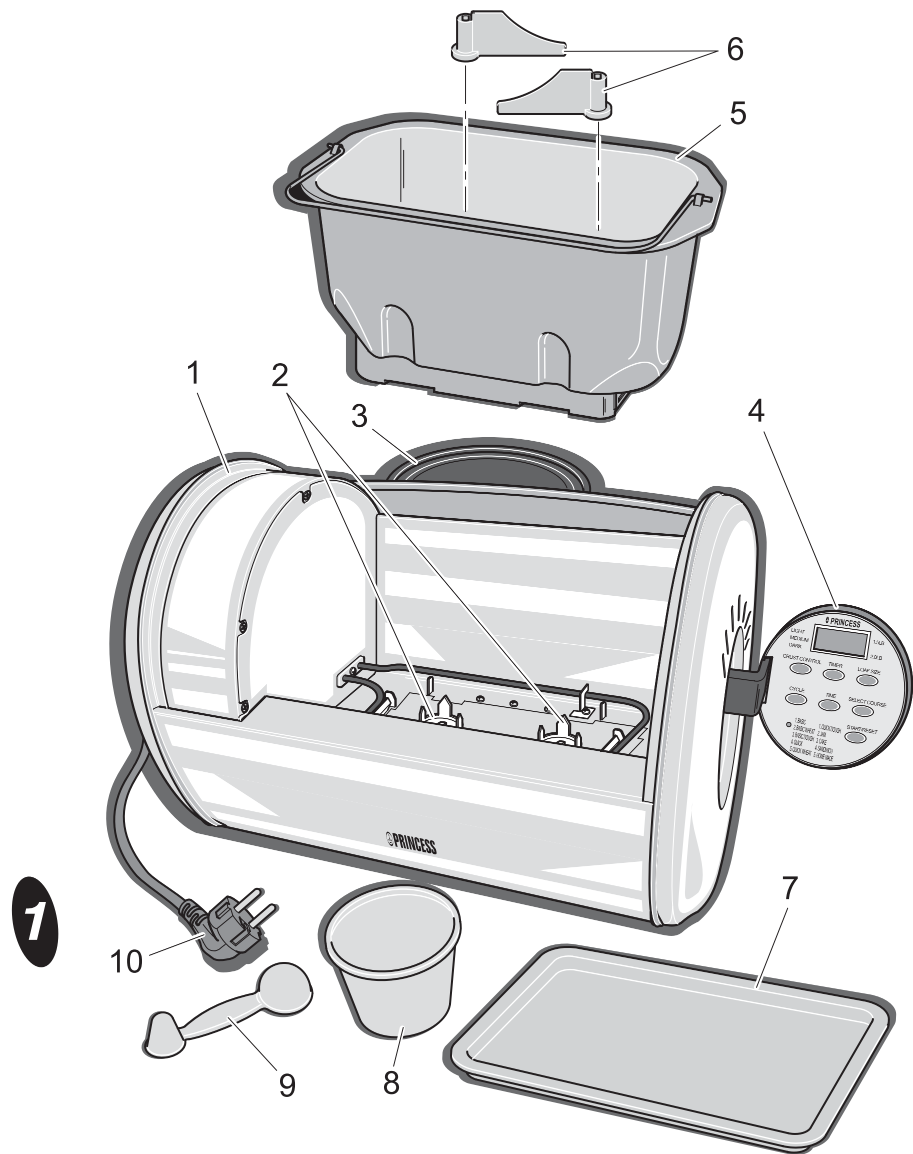
New Classics Bread Maker
Article 1937

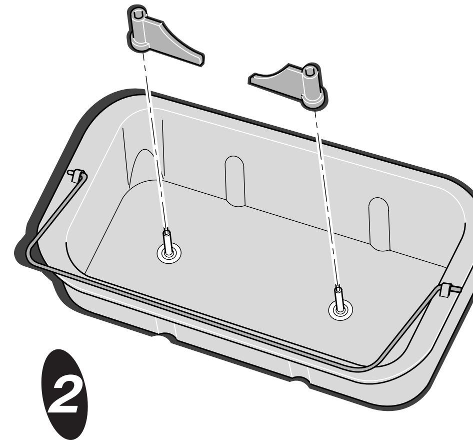


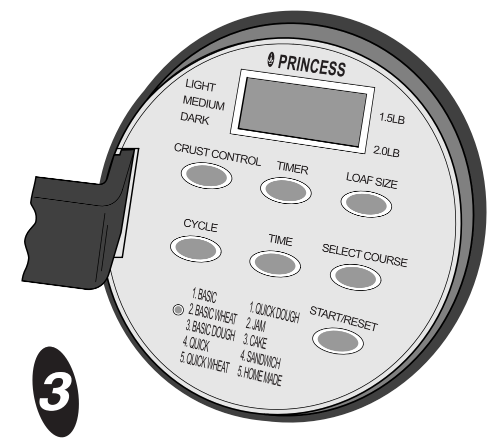


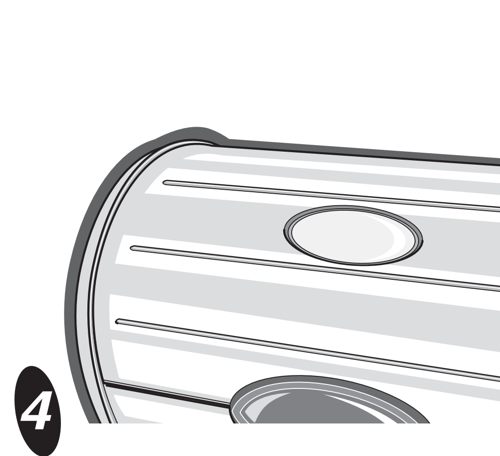
• Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
• Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
• Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning
• Käyttöohje • Instruções de uso • دليل المستخدم

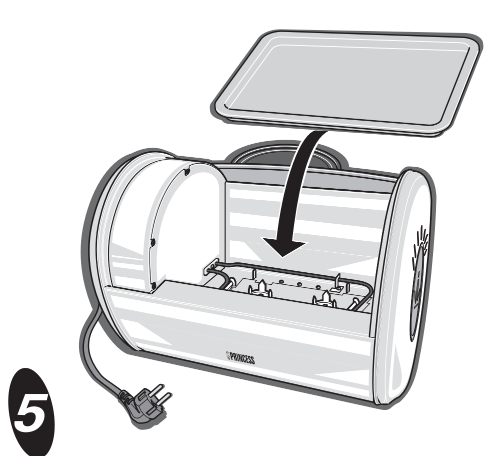



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
PRINCESS


2


PRINCESS
LIGHT
MEDIUM
DARK
1.5LB
2.0LB
CRUST CONTROL
TIMER
LOAF SIZE
CYCLE
TIME
SELECT COURSE
1. BASIC
2. BASIC WHEAT
3. BASIC DOUGH
4. QUICK
5. QUICK WHEAT
1. QUICK DOUGH
2. JAM
3. CAKE
4. SANDWICH
5. HOME MADE
START/RESET
3


4


PRINCESS
5



Algemeen

Deze fraaie Princess New Classics Breadmaker is onderdeel van onze New Classics-productlijn, die is uitgevoerd in robuust verchroomd staal. Dit volautomatische apparaat mengt en kneedt het deeg en bakt het brood. Het apparaat is inclusief een bakblik met anti-aanbaklaag, een maatbeker en maatschepje en een handig opbergblad waardoor u het apparaat na het bakken ook kunt gebruiken als broodtrommel.

De Breadmaker sluit u aan op het elektriciteitsnet (220 - 240 V). De Breadmaker is uitgerust met tien instelbare programma's voor verschillende broodsoorten, cake, jam en een programma om een eigen recept toe te passen. Met crust control bepaalt u precies de juiste bruiningsgraad van de broodkorst. En u kunt de timer instellen op het moment waarop u het versgebakken brood klaar wilt hebben. Heerlijk 's ochtends bij het opstaan!



Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:
1 Behuizing
2 Klemmen voor bakblik
3 Roldeksel
4 Bedieningspaneel
5 Bakblik
6 Kneedarmen
7 Opbergblad bodem
8 Maatbeker
9 Maatschepje
10 Snoer en stekker

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder de verpakking.

Gebruik

Ingrediënten toevoegen

1 Weeg de benodigde ingrediënten voor het gewenste recept af.



Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine (totaal max. 900 g (2,0 LB), omdat het deeg anders over het bakblik heen loopt.

2 Open de roldeksel.
3 Neem het bakblik uit het apparaat en plaats de twee kneedarmen op de assen. Draai de kneedarmen naar elkaar toe. Zie figuur 2.
4 Doe de ingrediënten stuk voor stuk in het bakblik. Voeg eerst het meel toe. Daarna het gist (in een holte in het meel). Voeg daarna al naar gelang het recept zout, boter of olie en suiker toe, elk in een andere hoek. (Dit is met name van belang als u de timer gebruikt.)
5 Druk het bakblik stevig op de klemmen in het apparaat.
6 Sluit de roldeksel.
7 Steek de stekker in het stopcontact.

Programma instellen

Zie figuur 3.

1 Klap het bedieningspaneel open. Op het display knippert '3:45'.
2 Selecteer het gewenste programma door op de knop SELECT COURSE te drukken. Zie 'Select course (programma selecteren)'.
3 Druk op de knop CRUST CONTROL om de bruiningsgraad aan te passen (alleen bij programma's 1, 4, 8 en 10). Zie 'Crust control (bruiningsgraad korst)'.
4 Als u wilt, kunt u het volume van het te bakken brood aangeven door met de knop LOAF SIZE de grootte te

selecteren (alleen bij programma's 1, 2 en 9). Zie 'Loaf size (volume brood)'.

5 Als u wilt, kunt u de tijd waarop het programma start uitstellen met de knop TIMER (alleen bij programma's 1, 2, 3, 9 en 10). Zie 'Timer (tijdsprogrammering)'.

Bakken

6 Druk op de knop START/RESET. Het controlelicht gaat branden. Op het display verschijnt de tekst 'PREHEAT' (voorverwarmen). De voorverwarmtijd is afhankelijk van het gekozen programma.

7 U kunt eventueel het programma wissen door nogmaals op de knop START/RESET te drukken.



- **Gebruik het apparaat altijd met gesloten deksel. Als de deksel niet gesloten is tijdens het gebruik, dan weerklinkt een pieptoon en gaat de tekst 'LID' (deksel) knipperen op het display. Het apparaat schakelt pas in nadat het deksel is gesloten.**
- **Als de netspanning mocht wegvallen tijdens het gebruik, dan schakelt het apparaat automatisch uit. Zodra er weer netspanning is, schakelt het apparaat weer automatisch in als de onderbreking korter was dan 30 min. Het programma wordt dan afgemaakt.**
- **Gebruik ovenwanten als u het apparaat tijdens/na gebruik aanraakt. Het apparaat en het bakblik worden heet.**

8 Door het kijkglas in de deksel (zie figuur 4) kunt u het bakproces volgen. Nadat het apparaat voor de eerste keer heeft gekneed, weerklinkt een pieptoon (afhankelijk van het ingestelde programma). Nu kunt u eventuele extra ingrediënten toevoegen.

Einde

1 Nadat het brood gebakken is, wordt het warmgehouden. Dit voorkomt condensvorming in de korst van het brood. Bij einde programma klinkt opnieuw een pieptoon. Gebruik ovenwanten om de deksel te openen en het bakblik uit het apparaat te nemen.

2 Verwijder het brood uit het bakblik door het om te draaien en voorzichtig los te kloppen. Gebruik eventueel een houten of plastic spatel, maar wees voorzichtig om de anit-aanbaklaag niet te beschadigen. De kneedarmen kunnen nog in het brood vastzitten. Verwijder deze voorzichtig, ze zijn heet. Laat het brood afkoelen op een rekje voordat u het aansnijdt. (Tip: het gemakkelijkst snijdt u vers brood met het Princess electrical knife (article 2952).

3 Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Als het apparaat te heet is, weerklinkt een pieptoon en verschijnt de tekst 'HOT' (heet) op de display.

4 Trek bij einde gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het opbergt.
U kunt het apparaat ook als broodtrommel gebruiken, door het brood met behulp van het handige opbergblad in het apparaat te bewaren.

Select course (programma selecteren)

Nr.	Programma	Tijd
1	Basic	3 u. 45 min.
2	Basic wheat	3 u. 55 min.
3	Basic dough	2 u. 05 min.
4	Quick	2 u. 08 min.
5	Quick wheat	2 u. 28 min.
6	Quick dough	0 u. 45 min.
7	Jam	1 u. 20 min.
8	Cake	2 u. 00 min.
9	Sandwich	3 u. 35 min.
10	Home made	Instellen

1 Basic (basis)
Instelling voor wit of halfwit brood. Dit is het meestgebruikte programma. Het apparaat kneedt het brood drie keer. U hoort een pieptoon na de eerste keer. Dan kunt u eventuele extra ingrediënten toevoegen.

2 Basic wheat (basisvolkoren)
Instelling voor volkoren graanbrood. Het apparaat kneedt het deeg twee keer. Het bakken van volkoren deeg duurt langer.

3 Basic dough (basisdeeg)
Instelling voor het kneden van deeg voor broodjes, pizza's en dergelijke. U kunt deze instelling ook gebruiken om jam door te roeren.

4 Quick (snel)
Dit is een veelgebruikt programma. Het apparaat kneedt het brood twee keer. U hoort een pieptoon na de eerste keer. Dan kunt u eventuele extra ingrediënten toevoegen. Het rijzen van het deeg is bekort, evenals de baktijd.

5 Quick wheat (volkoren snel)
Instelling voor wit Frans brood. Het apparaat kneedt het brood twee keer. Het rijzen van het deeg is verlengd, evenals de baktijd. Hierdoor krijgt het brood een dikkere korst. Deze instelling kunt u ook voor andere broodsoorten gebruiken.

6 Quick dough (deeg snel)
Instelling voor deegbereiding. Het apparaat kneedt enkel het deeg.

7 Jam
Instelling voor het maken van jam.

8 Cake
Instelling voor het bereiden van cake. Het apparaat kneedt het deeg twee keer.

9 Sandwich (broodje)
Instelling voor het bakken van broodjes.

10 Home made (eigen recept)
Hiermee kunt u het apparaat zelf instellen voor het aantal keren kneden en de baktijd enzovoort. U heeft hiervoor de functies TIME en CYCLE nodig. Zie 'Vrije programmering'.

Crust control (bruiningsgraad korst)

Instelling voor het aanpassen van de korstkleur:
- Light (licht);
- Medium (gemiddeld);
- Dark (donker).

Standaard zijn de menutijden gebaseerd op 'medium' (gemiddeld). Bij menu's 1, 4, 8 en 10 kunt u de bruiningsgraad aanpassen door op de knop CRUST CONTROL te drukken.

Loaf size (volume brood)

Hiermee kunt u aangeven hoeveel deeg u heeft gebruikt. Daarop past het apparaat de baktijd aan:
- Druk op de toets 1.5 LB voor een brood van 600 g.
- Druk op de toets 2.0 LB voor een brood van 900 g.

Timer (tijdsprogrammering)

Hiermee kunt u instellen wanneer het apparaat klaar moet zijn met het geselecteerde programma (alleen bij programma's 1, 2, 3, 9 en 10).

Voorbeeld
1 Doe alle ingrediënten in het bakblik. De gist mag niet in aanraking komen met vloeistof, zout of boter, om het gistingsproces niet gelijk in gang te zetten.
2 Selecteer het juiste programma.
3 Stel dat het 10:00 uur 's avonds is, en u het versgebakken brood om 7:15 uur 's ochtends wilt hebben. Het tijdsverschil is 9 uur en 15 minuten. Stel dan met de knop TIMER de tijd in op 9:15.

Opbergblad bodem

Zie figuur 5.

Hiermee kunt u het apparaat ook gebruiken als broodtrommel nadat u het brood heeft gebakken.

1 Neem eerst het bakblik uit het apparaat.
2 Plaats dan het opbergblad boven het verwarmingselement.
3 Plaats het gebakken brood op het opbergblad en sluit de deksel.



Laat het apparaat eerst geheel afkoelen voordat u het opbergblad plaatst.

Vrije programmering

De werking van de Breadmaker in programma 10 bestaat uit verschillende stappen. Deze stappen hebben elk een standaardtijd. U kunt deze tijden aanpassen aan uw eigen recept.

Stap	Standaard	Instelbaar
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Druk herhaald op de knop SELECT COURSE (programma selecteren) totdat programma 10 verschijnt.
2 Druk op de knop CYCLE (cyclus) totdat op het display de tekst ‘PREHEAT’ (voorverwarmen) en de ingestelde tijd voor deze stap verschijnt
3 Druk op de knop TIME (tijd) om de gewenste tijd in te stellen.
4 Druk op de knop CYCLE om de tijd te bevestigen.
5 Druk op de knop CYCLE om naar de volgende stap te gaan.
6 Ga verder totdat u alle stappen hebt ingesteld.
7 Druk op de knop START/RESET (starten/opnieuw instellen) om de totale tijd te zien.
8 Druk eventueel op de knop TIMER om de starttijd aan te passen.
9 Druk nogmaals op de knop START/ RESET om het programma te starten.
10 U kunt eventueel het programma wissen door nogmaals op de knop START/RESET te drukken.



Onderhoud en reinigen

Reinig het apparaat en de bijbehorende onderdelen na ieder gebruik. Zo voorkomt u dat voedselresten aan het apparaat vastkoeken.

1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
2 Reinig het bakblik met een vochtige doek met wat reinigingsmiddel. Droog het daarna grondig af.
3 Reinig de andere losse onderdelen in een warm sopje of in de afwasmachine en droog ze vervolgens grondig af.
4 Reinig het bedieningspaneel met het speciaal daarvoor bijgeleverde microvezeldoekje. Gebruik dit doekje alleen droog.
5 Reinig de buitenkant van de behuizing ook met het microvezeldoekje.



- **Zorg ervoor dat er geen vocht aan de binnenkant van het apparaat komt.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Mocht**

dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.

- Gebruik geen schurende of agressieve middelen.



Veiligheid

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiks-aanwijzing.
- Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

Warmte en elektriciteit

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde monteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden namelijk heet tijdens het gebruik. Ook de behuizing van het apparaat wordt heet, omdat de behuizing de warmte goed geleidt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Zorg ervoor dat de luchtopeningen vrij zijn.

Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.

- **Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine (totaal max. 900 g [2,0 LB]), omdat het deeg anders over het bakblik heen kan lopen.**
- **Gebruik het apparaat altijd met gesloten deksel. Als de deksel niet gesloten is tijdens het gebruik, dan weerklinkt een pieptoon en gaat de tekst ‘LID’ (deksel) knipperen op het display. Het apparaat schakelt pas in nadat het deksel is gesloten.**
- **Gebruik ovenwanten als u het apparaat tijdens/na gebruik aanraakt. Het apparaat en het bakblik worden heet.**
- **Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden.**
- **Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk ‘Onderhoud en reinigen’).**



Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.



Aan het eind van de levensduur dient het apparaat op een verantwoorde wijze afgevoerd te worden. Neem hiervoor contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsinstantie. U kunt het apparaat ook inleveren bij de winkelier.



General

This attractive Princess New Classics Breadmaker is one of the products in our New Classics range, all of which are finished in sturdy chrome-plated steel. This fully-automatic appliance mixes and kneads the dough, and then bakes the bread. The appliance is supplied complete with a baking tin with non-stick coating, a measuring cup and measuring spoon, and a handy storage tray that enables you to use the appliance as a breadbin once you have finished baking.

Connect the Breadmaker to a 220 - 240 V mains power supply. The Breadmaker is equipped with ten adjustable programs you can use for various types of bread, cake and jam; you can also adjust one programme to suit your personal recipe. You can use the crust control to obtain precisely the degree of crust-browning you require. The appliance is also equipped with a timer you can use to set the time at which you wish the bread to be baked – for example, delicious bread when you sit down to breakfast!



Operation and controls

See Figure 1.

The appliance is equipped with the following features:

1 Housing
2 Clips for the baking tin
3 Rolling lid
4 Control panel
5 Baking tin
6 Kneaders
7 Storage tray base
8 Measuring cup
9 Measuring spoon
10 Power cord and plug

Before use for the first time

1 Take the appliance out of the packaging.

Use

Adding the ingredients

1 Weigh the ingredients required for the recipe.



Never fill the machine with more than the maximum quantity (a total of a maximum of 900 g (2,0 LB); otherwise the dough will spill over the baking tin.

2 Open the rolling lid.
3 Remove the baking tin from the appliance, and fit the two kneaders on the shafts. Turn the two kneaders to face each other. See Figure 2.
4 Add the ingredients one by one to the baking tin. Begin by pouring in the flour. Then add the yeast (in a hollow in the flour). Next, depending on the recipe, add the salt, butter or oil, and sugar; put each of the ingredients in one corner of the baking tin (this is particularly important when using the timer).
5 Press the baking tin firmly into the clips in the interior of the appliance.
6 Close the rolling lid.
7 Put the plug into the wall socket.

Setting the program

See Figure 3.

1 Open the control panel. You will see ‘3:45’ flashing on the display.
2 Select the required program by pressing the SELECT COURSE button. See ‘Select course’.
3 Press the CRUST CONTROL button to adjust the degree of browning (solely

for programs 1, 4, 8 and 10). See 'Crust control'.
4 If so required, you can specify the size of the loaf you wish to bake using the LOAF SIZE button (solely for programs 1, 2 and 9). See 'Loaf size'.
5 If you so wish, you can delay the time at which you wish the program to start using the TIMER button (solely for programs 1, 2, 3, 9 and 10). See 'Timer'.

Baking

6 Press the START/RESET button. The indicator light will now illuminate. 'PREHEAT' will appear on the display. The preheating time depends on the program you selected.
7 If so required, you can delete the program by pressing the START/ RESET button again.



- **Always use the appliance with the lid closed. If you do not close the lid whilst using the appliance then you will hear a beep, and 'LID' will flash on the display. The appliance will switch on only once the lid has been closed.**
- **The appliance will automatically switch off in the event of a power failure whilst it is in use. The appliance will automatically switch on again if the power is restored within 30 minutes. The appliance will then complete the program.**
- **Use oven gloves if you need to touch the appliance during or after use. The appliance and the baking tin will become hot.**

8 You can keep track of the baking process by looking through the window in the lid (see Figure 4). Once the appliance has completed the first kneading cycle you may hear a beep (depending on the program you selected). This enables you to add extra ingredients, where relevant.

End

1 The appliance will keep the bread warm once it is baked. This prevents condensation on the crust. You will hear a further beep at the end of the program. Use oven gloves to open the lid and take the baking tin out of the appliance.
2 Remove the loaf from the baking tin by turning the tin upside down and tapping it gently. If so required, you can use a wooden or plastic spatula to remove the loaf; however, take care not to damage the non-stick coating. The kneaders may remain in the loaf. Take care when removing them; they are hot. Allow the bread to cool on a rack before cutting it. (Tip: you can cut fresh bread very easily with the Princess electrical knife (Article no. 2952).
3 Allow the appliance to cool down sufficiently before using it again. If the appliance is too hot you will hear a beep, and 'HOT' will appear on the display.
4 When you have finished using the appliance remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down sufficiently before you store it. The useful storage tray also enables you to use the appliance as a breadbin.

Select course

No.	Program	Time
1	Basic	3 hr 45 min.
2	Basic wheat	3 hr 55 min.
3	Basic dough	2 hr 05 min.
4	Quick	2 hr 08 min.
5	Quick wheat	2 hr 28 min.
6	Quick dough	0 hr 45 min.
7	Jam	1 hr 20 min.
8	Cake	2 hr 00 min.
9	Sandwich	3 hr 35 min.
10	Home made	Personal settings

1 Basic
Program for white or light-brown bread. This is the most frequently used program. The appliance kneads the bread in three cycles. A beep will sound after the first cycle; you can then add extra ingredients if you so wish.

2 Basic wheat
Program for wholegrain bread. The appliance kneads the bread in two cycles. Wholegrain bread requires a longer baking time.

3 Basic dough
Program used to knead dough for rolls, pizzas, and similar. You can also use this program to stir jam.

4 Quick
This is a frequently-used program. The appliance kneads the bread in two cycles. A beep will sound after the first cycle; you can then add extra ingredients if you so wish. The dough is allowed to rise for a shorter time; the baking time is also shortened.

5 Quick wheat
Program for white French bread. The appliance kneads the bread in two cycles. The dough is allowed to rise for a longer time; the baking time is also lengthened. This results in bread with a thicker crust. You can also use this program for other types of bread.

6 Quick dough
Program used to prepare dough. The program stops after kneading the dough.

7 Jam
Program used to make jam.

8 Cake
Program used to make cake. The appliance kneads the bread in two cycles.

9 Sandwich
Program used to bake sandwiches.

10 Home made
This program allows you to set the number of kneading cycles and the baking time, etc. This requires the use of the TIME and CYCLE functions. See 'Free programming'.

Crust control

Setting used to adjust the colour of the crust:
- Light;
- Medium;
- Dark.

The standard programs use the medium crust-control setting. Programs 1, 4, 8 and 10 provide for the adjustment the degree of browning using the CRUST CONTROL button.

Loaf size

This setting enables you to specify the quantity of dough you have used. The appliance will adjust the baking time accordingly:
- Press the 1.5 LB button for a 600 g loaf.
- Press the 2.0 LB button for a 900 g loaf.

Timer.

This setting enables you to specify when the appliance is to have completed the selected program (solely for programs 1, 2, 3, 9 and 10).

Example
1 Add all the ingredients to the baking tin. The yeast may not come into contact with liquids, salt or butter, since this would immediately start the fermentation process.
2 Select the required program.
3 It is, for example, 10 PM and you wish the freshly-baked bread to be ready at 7:15. The time difference is then

9 hours and 15 minutes. Use the TIMER to set the delay to 9:15.

Storage tray base

See Figure 5.

This tray enables you to use the appliance as a breadbin once you have baked the loaf.

1 Remove the baking tin from the appliance.
2 Fit the storage tray above the heating element.
3 Put the baked bread on the storage tray, and close the lid.



Allow the appliance to cool down completely before fitting the storage tray.

Free programming

Program 10 of the Breadmaker is comprised of a number of steps. Each step has a standard time. You can adjust these times to suit your recipe.

Step	Standard	Adjustable
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Press the SELECT COURSE button repeatedly until program 10 is displayed.
2 Press the CYCLE button until PREHEAT and the set time for this step are displayed
3 Press the TIME button to select the required time.
4 Press the CYCLE button to confirm the time.
5 Press the CYCLE button to go to the next step.
6 Continue until you have set all steps.
7 Press the START/RESET button to display the total time.
8 If so required, press the TIMER button to adjust the starting time.
9 Press the START/RESET button again to start the program.
10 If so required, you can delete the program by pressing the START/RESET button again.



Maintenance and cleaning

Always clean the appliance and the accessories after each use. This will prevent food residues from baking onto the appliance.

1 Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down completely.
2 Clean the baking tin with a damp cloth and a few drops of washing-up liquid. Dry it thoroughly.
3 Clean the other loose parts in washing-up water or place in a dishwasher, and then dry them thoroughly.
4 Clean the control panel with the special microfibre cloth supplied with the appliance. Do not moisten the cloth.
5 Clean the exterior of the housing with the microfibre cloth.



- **Make sure no moisture gets into the appliance.**
- **Do not immerse the appliance in water, or in other liquids. If this happens do not use the appliance any**

more; for safety reasons, dispose of the appliance.

- Never use corrosive or scouring cleaning agents.



Safety

General

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance only in accordance with the instructions.
- This appliance is intended solely for domestic use.
- Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.
- Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

Electricity and heat

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified electrician.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.
- Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool down first. The appliance and its parts will become hot whilst the appliance is in use. The appliance's housing will also become hot, since the housing is an excellent conductor of heat.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
- Make sure the air vents are not covered or blocked.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never fill the machine with more than the maximum quantity (a total of a maximum of 900 g,[2,0 LB]); otherwise the dough will spill over the baking tin.

- **Always use the appliance with the lid closed. If you do not close the lid whilst using the appliance then you will hear a beep, and ‘LID’ will flash on the display. The appliance will switch on only once the lid has been closed.**
- **Use oven gloves if you need to touch the appliance during or after use. The appliance and the baking tin will become hot.**
- **Make sure that the appliance is outside the reach of children. The appliance and its parts can become hot whilst the appliance is in use.**
- **Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.**
- **Clean the appliance thoroughly after use (see the ‘Cleaning and maintenance’ Section).**

U.K. WIRING INSTRUCTIONS



The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- **BLUE NEUTRAL**
- **BROWN LIVE**
- **GREEN/YELLOW EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- **The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.**
- **The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.**
- **The wire which is coloured GREEN/ YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW**



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED



The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.



When it reaches the end of its useful life the appliance must be disposed of in a responsible manner. Contact your municipal council or refuse-disposal agency for disposal instructions. You can also hand in the appliance to the retailer.



Généralités

Cette magnifique machine à pain Princess New Classics Breadmaker fait partie de notre ligne de produits New Classics en robuste acier chromé. L'appareil est entièrement automatique : il mélange et pétrit la pâte à pain et la fait cuire. L'appareil comprend un moule de cuisson avec revêtement antiadhésif, un godet de dosage et une cuillère de dosage, ainsi qu'un plateau de rangement grâce auquel l'appareil, après avoir cuit le pain, le conserve également.

Le Breadmaker se connecte simplement sur le secteur (courant 220-240 V). Le Breadmaker connaît dix programmes différents pour la préparation de différentes sortes de pains, de cake, de confiture, ainsi qu'un programme libre que vous adaptez à votre propre recette. La fonction 'crust control' vous permet d'obtenir une croûte ayant exactement le dorage et le croustillant voulus. La minuterie vous permet de choisir exactement le moment auquel votre pain frais sera prêt. Quel délice, le matin au réveil!



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :
1 Extérieur
2 Supports du moule
3 Couvercle à enroulement
4 Panneau de commande
5 Moule
6 Crochets à pétrir
7 Plateau de rangement
8 Godet de dosage
9 Cuillère de dosage
10 Cordon et fiche

Avant la première utilisation

1 Enlevez l'emballage.

Utilisation

Mise en place des ingrédients

1 Pesez les quantités nécessaires des ingrédients que demande la recette choisie.



Ne mettez jamais dans la machine une quantité totale d'ingrédients dépassant le maximum indiqué (900 g [2,0 LB]), pour que la pâte ne déborde pas du moule.

2 Ouvrez le couvercle à enroulement.
3 Sortez le moule de la machine et fixez les deux crochets à pétrir sur leurs axes. Tournez les crochets l'un vers l'autre. Voir la figure 2.
4 Mettez les ingrédients dans le moule, l'un après l'autre. Commencez par la farine. Creusez légèrement la farine et ajoutez la levure dans le creux. Ajoutez ensuite, selon la recette, le sel, le beurre ou l'huile, le sucre - chacun dans un autre coin du moule. (Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez la minuterie.)
5 Enfoncez bien le moule dans les supports.
6 Fermez le couvercle à enroulement.
7 Branchez la fiche.

Programmation

Voir la figure 3.

1 Ouvrez le panneau de commande. L'affichage affiche '3:45', en clignotant.
2 Utilisez la touche SELECT COURSE pour sélectionner le programme voulu. Voir 'Select course (sélection du programme)'.

3 Utilisez la touche CRUST CONTROL pour sélectionner le dorage de la croûte (uniquement pour les programmes 1, 4, 8 et 10). Voir 'CRUST CONTROL (dorage de la croûte)'.
4 Dans certains cas (programmes 1, 2 et 9) vous pouvez également indiquer le poids du pain que vous allez faire cuire, au moyen de la touche LOAF SIZE. Voir 'Loaf size (taille du pain)'.
5 Si vous le désirez, vous pouvez faire démarrer le programme plus tard, avec la touche TIMER (uniquement pour les programmes 1, 2, 3, 9 et 10). Voir 'Timer (minuterie)'.

Cuisson

6 Appuyez sur le bouton START/RESET. Le témoin lumineux s'allume. L'affichage montre le message 'PREHEAT' (préchauffage). La durée de préchauffage dépend du programme choisi.
7 Pour annuler le choix du programme, vous appuyez encore une fois sur START/RESET.



- **Le couvercle doit toujours être fermé pendant que l'appareil est en marche. Si le couvercle n'est pas fermé quand l'appareil est mis en marche, un signal sonore retentit et l'affichage montre le message 'LID' (couvercle). L'appareil ne commence à fonctionner qu'une fois que le couvercle est bien fermé.**
- **Si une coupure de courant survient pendant que l'appareil est en marche, il s'éteint automatiquement. Si le courant est rétabli en de moins 30 minutes, l'appareil se remet en marche automatiquement. Il termine alors son programme.**
- **Si vous touchez l'appareil pendant ou juste après la cuisson, protégez-vous les mains. L'appareil et le moule s'échauffent très fortement.**

8 La fenêtre pratiquée dans le couvercle (voir la figure 4) vous permet de suivre le progrès de la cuisson. Selon le programme, l'appareil donne un signal sonore après avoir pétri la pâte pour la première fois. C'est le moment d'ajouter des ingrédients supplémentaires, le cas échéant.

Fin

1 Une fois que le pain est cuit, il est tenu au chaud. Ceci empêche la condensation d'humidité sur la croûte. La fin du programme est signalée par un signal sonore. Protégez-vous les mains, par exemple avec une manique, lorsque vous ouvrez le couvercle et que vous sortez le moule.
2 Pour sortir le pain du moule, retournez celui-ci et frappez doucement sur le fond. Vous pouvez, si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique, mais il faut faire attention à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Les crochets à pétrir peuvent être restés pris dans le pain. Faites attention en les sortant, ils sont brûlants. Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le trancher. (Conseil : le pain frais se coupe le plus facilement avec le couteau à pain électrique 'Princess electrical knife', article 2952)
3 Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir suffisamment. Si l'appareil est trop chaud, un signal sonore retentit et l'affichage montre le message 'HOT' (brûlant).
4 Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez la fiche et laissez-le refroidir avant de le ranger. Vous pouvez utiliser également l'appareil pour conserver le pain, grâce au plateau de rangement.

Select course (sélection du programme)

No.	Programme	Durée
1	Basic	3 h. 45 min.
2	Basic wheat	3 h. 55 min.
3	Basic dough	2 h. 05 min.
4	Quick	2 h. 08 min.
5	Quick wheat	2 h. 28 min.
6	Quick dough	0 h. 45 min.
7	Jam	1 h. 20 min.
8	Cake	2 h. 00 min.
9	Sandwich	3 h. 35 min.
10	Home made	Sélection

1 Basic (pain de base)
Programme pour le pain blanc ou mi-blanc. C'est le programme le plus utilisé. L'appareil pétrit trois fois la pâte. Après la première, un signal sonore retentit. C'est le moment d'ajouter des ingrédients supplémentaires, le cas échéant.

2 Basic wheat (pain complet simple)
Programme pour le pain de céréales complet. L'appareil pétrit deux fois la pâte. La cuisson de la pâte à pain complet est plus longue.

3 Basic dough (pâte levée simple)
Programme destiné à pétrir la pâte à petits pains, à pizza, etc. Ce programme peut aussi servir à remuer à fond la confiture.

4 Quick (rapide)
C'est un programme très utilisé. L'appareil pétrit deux fois la pâte. Après la première, un signal sonore retentit. C'est le moment d'ajouter des ingrédients supplémentaires, le cas échéant. La pâte lève moins longtemps et cuit également moins longtemps.

5 Quick wheat (pain complet rapide)
Programme pour le pain blanc à la française. L'appareil pétrit deux fois la pâte. La pâte lève plus longtemps et cuit également plus longtemps. Ceci donne une croûte plus épaisse. Le programme s'utilise également pour d'autres types de pain.

6 Quick dough (pâte rapide)
Programme pour pétrir la pâte. L'appareil pétrit simplement la pâte, sans plus.

7 Jam
Programme pour faire de la confiture.

8 Cake
Programme pour faire du cake. L'appareil pétrit deux fois la pâte.

9 Sandwich (petits pains)
Programme pour faire des petits pains.

10 Home made (recette maison)
Ce programme vous permet de déterminer vous-même combien de fois l'appareil pétrit la pâte, combien de temps dure la cuisson, etc. Pour cela, vous avez besoin des fonctions TIME et CYCLE. Voir 'Programme libre'.

Crust control (dorage de la croûte)

Réglages pour la couleur désirée de la croûte :

- Light (clair);
- Medium (moyen);
- Dark (foncé).

Les durées de cuisson des programmes se basent sur le dorage moyen ('medium'). Les programmes 1, 4, 8 et 10 vous permettent de modifier le dorage au moyen de la touche CRUST CONTROL.

Loaf size (taille du pain)

Cette touche vous permet d'indiquer combien de pâte vous avez mis dans

l'appareil. L'appareil en tient compte et adapte la durée de la cuisson :

- Appuyez sur la touche 1.5 LB pour un pain de 600 g.
- Appuyez sur la touche 2.0 LB pour un pain de 900 g.

Timer (minuterie)

La minuterie vous permet de prédéterminer à quelle heure l'appareil terminera le programme sélectionné (uniquement pour les programmes 1, 2, 3, 9 et 10).

Exemple

1 Mettez tous les ingrédients dans le moule. La levure ne doit pas entrer en contact avec du liquide, du sel ou du beurre, sinon le pain ne lèvera pas comme il faut.
2 Sélectionnez le programme désiré.
3 Supposons qu'il est 10:00 du soir, et que vous voulez avoir votre pain frais le lendemain matin à 7:15. La durée qui va s'écouler d'ici là est de 9 heures et 15 minutes. Vous réglez donc la minuterie sur 9:15, au moyen de la touche TIMER.

Plateau de rangement

Voir la figure 5.

Vous pouvez utiliser également l'appareil pour conserver le pain, grâce au plateau de rangement.

1 Sortez d'abord le moule.
2 Placez le plateau de rangement par-dessus l'élément chauffant.
3 Posez votre pain sur le plateau et fermez le couvercle.



Avant de placer le plateau dans l'appareil, laissez ce dernier refroidir suffisamment.

Programme libre

Le programme numéro 10 de votre Breadmaker se compose de différentes étapes. Chaque étape a une durée standard. Vous pouvez adapter ces durées à votre propre recette.

Étape	Standard	À sélectioner
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Appuyez autant de fois sur la touche SELECT COURSE (sélection du programme) qu'il le faut pour afficher le programme numéro 10.
2 Appuyez sur la touche CYCLE autant de fois qu'il le faut pour afficher le message 'PREHEAT' (préchauffage), et la durée programmée pour cette première étape.
3 Appuyez sur la touche TIME (durée) pour programmer la durée désirée.
4 Appuyez sur la touche CYCLE pour confirmer cette durée.
5 Appuyez sur la touche CYCLE pour passer à l'étape suivante.
6 Continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez programmé toutes les étapes.
7 Appuyez sur la touche START/RESET (commencer/réinitialiser) pour afficher la durée totale.
8 Appuyez sur la touche TIMER pour programmer la minuterie.
9 Appuyez encore une fois sur START/ RESET pour faire démarrer le programme.
10 Pour annuler le choix du programme, vous appuyez encore une fois sur START/RESET.



Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil et les accessoires chaque fois que vous les avez utilisés. Vous évitez ainsi que d'éventuels restes se collent à l'intérieur de l'appareil.

1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2 Nettoyez le moule avec un chiffon humide et un peu de détergent. Séchez bien à fond.
3 Nettoyez les autres parties amovibles de l'appareil à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle; séchez-les ensuite bien à fond.
4 Nettoyez le panneau de commande avec le chiffon microfibres spécial livré avec l'appareil. Utilisez ce chiffon uniquement à sec.
5 Nettoyez également le corps de l'appareil avec le chiffon microfibres.



- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil.**
- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants.**



Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**

Électricité et chaleur

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.**
- **Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation. L'extérieur de l'appareil se réchauffe**

également, car le matériau conduit bien la chaleur.

- **Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.**
- **Les prises d'air doivent toujours être dégagées.**

Pendant l'utilisation

- **N´utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.**
- **Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.**
- **Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.**
- **Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.**
- **N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.**
- **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, avant de débrancher la fiche, et dès que vous avez fini de l'utiliser.**
- **Ne mettez jamais dans la machine une quantité totale d'ingrédients dépassant le maximum indiqué (900 g [2,0 LB]), pour que la pâte ne déborde pas du moule.**
- **Le couvercle doit toujours être fermé pendant que l'appareil est en marche. Si le couvercle n'est pas fermé quand l'appareil est mis en marche, un signal sonore retentit et l'affichage montre le message 'LID' (couvercle). L'appareil ne commence à fonctionner qu'une fois que le couvercle est bien fermé.**
- **Si vous touchez l'appareil pendant ou juste après la cuisson, protégez-vous les mains. L'appareil et le moule s'échauffent très fortement.**
- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation.**
- **Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.



Lorsque l'appareil est usé, il doit être mis au rebut selon les règlements en vigueur. Pour plus d'informations, contactez les autorités communales ou l'autorité responsable du retraitement des déchets. Vous pouvez également rapporter l'appareil au point de vente.



Allgemein

Dieser formschöne Princess New Classics Breadmaker ist Teil unserer New Classics-Produktreihe, die aus stabilem, verchromten Stahl hergestellt wird. Dieses vollautomatische Gerät mischt und knetet den Teig und backt das Brot. Zu dem Gerät gehören eine Backform mit Antihaftbeschichtung, ein Messbecher und ein Messlöffel sowie ein praktisches Aufbewahrungstablett, wodurch Sie das Gerät nach dem Backen auch als Brottrommel verwenden können.

Der Brotbackautomat wird an das Elektrizitätsnetz (220 – 240 V) angeschlossen. Der Brotbackautomat ist mit zehn einstellbaren Programmen für verschiedene Brotsorten, Kuchen, Marmelade und einem Programm zur Speicherung eines eigenen Rezepts ausgestattet. Mit der Krustenkontrolle bestimmen Sie genau den richtigen Bräunungsgrad der Brotkruste. Und Sie können den Timer auf den Zeitpunkt einstellen, zu dem Sie Ihr frisch gebackenes Brot fertig haben wollen. Köstlicher Brotduft morgens beim Aufstehen!



Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

1 Gehäuse
2 Klemmen für die Backform
3 Schiebedeckel
4 Bedienfeld
5 Backform
6 Knetarme
7 Boden des Aufbewahrungstabletts
8 Messbecher
9 Messlöffel
10 Kabel und Stecker

Vor der ersten Verwendung

1 Entfernen Sie die Verpackung.

Verwendung

Zutaten hinzufügen

1 Wiegen Sie die benötigten Zutaten für das gewünschte Rezept ab.



Geben Sie nie mehr als die angegebene Menge in die Maschine (insgesamt max. 900 g [2,0 LB]), da sonst der Teig über die Backform läuft.

2 Öffnen Sie den Schiebedeckel.
3 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und bringen Sie die zwei Knetarme auf den Achsen an. Drehen Sie die Knetarme aufeinander zu. Siehe Abbildung 2.
4 Geben Sie die Zutaten nacheinander in die Backform. Geben Sie erst das Mehl hinein. Danach die Hefe (in eine im Mehl befindliche Mulde). Geben Sie danach gemäß dem Rezept Salz, Butter oder Öl und Zucker hinzu, wobei sich jede Zutat in einer anderen Ecke befinden sollte. (Dies ist hauptsächlich von Bedeutung, wenn Sie den Timer verwenden).
5 Drücken Sie die Backform fest auf die Klemmen im Gerät.
6 Schließen Sie den Schiebedeckel.
7 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Programm einstellen

Siehe Abbildung 3.

1 Klappen Sie das Bedienfeld auf. Auf der Anzeige blinkt „3:45“.

2 Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der Taste SELECT COURSE aus. Siehe „Select Course (Programm auswählen)“.
3 Drücken Sie auf die Taste CRUST CONTROL, um den Bräunungsgrad einzustellen (nur bei den Programmen 1, 4, 8 und 10). „Siehe „Crust Control (Bräunungsgrad Kruste)“.
4 Wenn Sie möchten, können Sie das Gewicht des zu backenden Brots angeben, indem Sie mit der Taste LOAF SIZE die Größe auswählen (nur bei den Programmen 1, 2 und 9). Siehe „Loaf Size (Brotgewicht)“.
5 Wenn Sie möchten, können Sie mit der Taste TIMER die Zeit, zu dem das Programm beginnt, verschieben (nur bei den Programmen 1, 2, 3, 9 und 10). Siehe „Timer „Zeitprogrammierung)".

Backen

6 Drücken Sie auf die Taste „START/ RESET. Das Kontrolllicht beginnt zu leuchten. Auf der Anzeige erscheint der Text "PREHEAT“ (vorheizen). Die Vorheizzeit hängt von dem ausgewählten Programm ab.
7 Sie können eventuell das Programm durch nochmaliges Drücken der Taste START/RESET löschen.



- **Benutzen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel. Wenn der Deckel beim Backen nicht geschlossen ist, ertönt ein Piepton und der Text "LID“ (Deckel) blinkt in der Anzeige. Das Gerät schaltet sich erst ein, nachdem der Deckel geschlossen wurde.**
- **Wenn während der Benutzung die Netzspannung ausfallen sollte, dann schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sobald die Netzspannung wieder vorhanden ist, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein, wenn die Unterbrechung weniger als 30 Minuten betrug. Das Programm wird dann beendet.**
- **Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät während/nach der Benutzung anfassen. Das Gerät und die Backform werden sehr heiß.**

8 Durch das Schauglas im Deckel (siehe Abbildung 4) können Sie den Backprozess verfolgen. Nachdem das Gerät den ersten Knetvorgang durchgeführt hat, erklinkt ein Piepton (abhängig vom eingestellten Programm). Jetzt können Sie eventuelle Extrazutaten hinzugeben.

Ende

1 Nachdem das Brot gebacken wurde, wird es warmgehalten. Dies verhindert die Kondensbildung in der Brotkruste. Beim Programmende ertönt erneut ein Piepton. Benutzen Sie Topfhandschuhe, um den Deckel zu öffnen und die Backform aus dem Apparat herauszunehmen.
2 Nehmen Sie das Brot aus der Backform heraus, indem Sie diese umdrehen und das Brot vorsichtig losklopfen. Verwenden Sie eventuell einen Holz- oder Kunststoffspatel, aber seien Sie vorsichtig, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Knetarme können noch im Brot festsitzen. Nehmen Sie diese vorsichtig heraus, da sie heiß sind. Lassen Sie das Brot auf einem Rost abkühlen bevor Sie es anschneiden. (Tipp: Am einfachsten schneiden Sie frisches Brot mit dem elektrischen Messer von Princess (Artikel 2952).
3 Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen. Wenn das Gerät zu heiß ist, erklinkt ein Piepton und in der Anzeige erscheint der Text "HOT" (heiß).
4 Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen bevor Sie es verstauen.
Sie können das Gerät auch als Brottrommel verwenden, indem Sie das Brot mithilfe des praktischen

Aufbewahrungstabletts im Gerät aufbewahren.

Select Course (Programm auswählen)

Nr.	Programm	Zeit
1	Basic	3 Std. 45 Min.
2	Basic Weizen	3 Std. 55 Min.
3	Basic Teig	2 Std. 05 Min.
4	Quick	2 Std. 08 Min.
5	Quick Weizen	2 Std. 28 Min.
6	Quick Teig	0 Std. 45 Min.
7	Marmelade	1 Std. 20 Min.
8	Kuchen	2 Std. 00 Min.
9	Sandwich	3 Std. 35 Min.
10	Home made	Einstellen

1 Basic (Grundprogramm)
Einstellung für Weißbrot oder Weizenmischbrot. Dies ist das meist verwendete Programm. Das Gerät knetet das Brot drei Mal. Sie hören nach dem ersten Kneten einen Piepton. Dann können Sie eventuelle Extrazutaten hinzugeben.

2 Basic Weizen (Grundprogramm Vollkorn)
Einstellung für Vollkorngetreidebrot. Das Gerät knetet das Brot zwei Mal. Das Backen von Vollkornteig dauert länger.

3 Basic Teig (Grundprogramm Teig)
Einstellung zum Kneten von Teig für Brötchen, Pizza und dergleichen. Sie können diese Einstellung auch zum Durchrühren von Marmelade verwenden.

4 Quick (Schnellprogramm)
Dies ist ein viel verwendetes Programm. Das Gerät knetet das Brot zwei Mal. Sie hören nach dem ersten Kneten einen Piepton. Dann können Sie eventuelle Extrazutaten hinzugeben. Das Aufgehen des Teigs wird verkürzt, ebenso die Backzeit.

5 Quick Weizen (Schnellprogramm Vollkorn)
Einstellung für französisches Weißbrot. Das Gerät knetet das Brot zwei Mal. Das Aufgehen des Teigs wird verlängert, ebenso die Backzeit. Dadurch erhält das Brot eine dickere Kruste. Diese Einstellung können Sie auch für andere Brotsorten verwenden.

6 Quick Teig (Schnellprogramm Teig)
Einstellung für Teigzubereitung. Das Gerät knetet nur den Teig.

7 Marmelade
Einstellung zum Herstellen von Marmelade

8 Kuchen
Einstellung zum Herstellen von Teig. Das Gerät knetet den Teig zwei Mal.

9 Sandwich (Brötchen)
Einstellung zum Backen von Brötchen.

10 Home made (eigenes Rezept)
Hiermit können Sie die Anzahl der Knetvorgänge, die Backzeit usw. selbst einstellen. Sie benötigen hierfür die Funktionen TIME und CYCLE. Siehe „freie Programmierung“.

Crust Control (Bräunungsgrad der Kruste)

Einstellung zum Anpassen der Krustenfarbe:
- Light (hell):
- Medium (mittel);
- Dark (dunkel).

Die Programmzeiten basieren regulär auf "Medium" (mittel). Bei den Programmen 1, 4, 8 und 10 können Sie den Bräunungsgrad durch drücken der Taste CRUST CONTROL anpassen.

Loaf Size (Brotgewicht)

Hiermit können Sie angeben, wie viel Teig Sie verwendet haben. Das Gerät stimmt die Backzeit darauf ab.

- Drücken Sie auf die Taste 1.5 LB für ein Brot von 600 g.
- Drücken Sie auf die Taste 2.0 LB für ein Brot von 900 g.

Timer (Zeitprogrammierung)

Hiermit können Sie einstellen, wann das Gerät mit dem ausgewählten Programm fertig sein muss (nur bei den Programmen 1, 2, 3, 9 und 10).

Beispiel

1 Geben Sie alle Zutaten in die Backform. Die Hefe darf nicht in Kontakt mit Flüssigkeit, Salz oder Butter kommen, damit der Gährungsprozess nicht sofort beginnt.
2 Wählen Sie das richtige Programm aus.
3 Angenommen es ist 22.00 Uhr und Sie möchten das frisch gebackene Brot um 7.15 Uhr morgens haben. Der Zeitunterschied beträgt 9 Stunden und 15 Minuten. Stellen Sie dann mit der Taste TIMER die Zeit auf 9:15 ein.

Boden des Aufbewahrungstabletts

Siehe Abbildung 5.

Hiermit können Sie das Gerät auch als Brottrommel verwenden, nachdem Sie das Brot gebacken haben.

1 Nehmen Sie zuerst die Backform aus dem Gerät.
2 Bringen Sie dann das Aufbewahrungstablett über dem Heizelement an.
3 Legen Sie das gebackene Brot auf das Aufbewahrungstablett und schließen Sie den Deckel.



Lassen Sie das Gerät erst komplett abkühlen, bevor Sie das Aufbewahrungstablett anbringen.

Freie Programmierung

Die Funktion des Brotbackautomaten bei Programm 10 besteht aus verschiedenen Schritten. Diese Schritte haben jeweils eine Standardzeit. Sie können diese Zeit Ihrem eigenen Rezept anpassen.

Schritt	Standard	Einstellbar
PREHEAT (vorheizen)	22 Min.	OFF-30 Min. (AUS)
KNEAD 1 (KNETEN)	20 Min.	OFF-25 Min.
RISE 1 (AUFGEHEN)	45 Min.	OFF-120 Min.
KNEAD 2		OFF-15 Min.
RISE 2	85 Min.	OFF-120 Min.
RISE 3	OFF	OFF-120 Min.
BAKE (BACKEN)	60 Min.	OFF-60 Min.
KEEP WARM (WARMHALTEN)	60 Min.	OFF-60 Min.

1 Drücken Sie wiederholt auf die Taste SELECT COURSE (Programm wählen) bis Programm 10 erscheint.
2 Drücken Sie auf die Taste CYCLUS (Zyklus) bis in der Anzeige der Text „PREHEAT“ (vorheizen) und die eingestellte Zeit für diesen Schritt erscheint.
3 Drücken Sie zur Einstellung der gewünschten Zeit auf die Taste TIME (Zeit).
4 Drücken Sie zur Bestätigung der Zeit auf die Taste CYCLE.
5 Drücken Sie auf die Taste CYCLE, um zum nächsten Schritt zu gehen.
6 Fahren Sie fort, bis Sie alle Schritte eingestellt haben.
7 Drücken Sie auf die Taste START/ RESET (Starten/erneut einstellen), um die Gesamtzeit zu sehen.
8 Drücken Sie eventuell auf die Taste TIMER, um die Startzeit anzupassen.
9 Drücken Sie zum Starten des Programms nochmal auf die Taste START/RESET.

10 Sie können eventuell das Programm durch nochmaliges Drücken der Taste START/RESET löschen.



Pflege und Reinigung

Reinigen Sie das Gerät und die dazugehörigen Teile nach jeder Verwendung. So verhindern Sie, dass Essensreste am Gerät anhaften.

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2 Reinigen Sie die Backform mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gründlich ab.
3 Reinigen Sie die anderen einzelnen Teile in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler und trocknen Sie sie danach gründlich ab.
4 Reinigen Sie das Bedienfeld mit dem speziell dafür mitgelieferten Microfasertuch. Verwenden Sie diees Tuch nur trocken.
5 Reinigen Sie die Außenkante des Gehäuses auch mit dem Microfasertuch.



- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die Innenseite des Geräts gelangt.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Sollte dies trotzdem passieren, dann verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**



Sicherheit

Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die damit nicht gut umgehen können.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**

Wärme und Elektrizität

- **Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**
- **Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.**
- **Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.**

- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.**
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden nämlich während der Benutzung heiß. Auch das Gerätegehäuse wird heiß, da das Gehäuse die Wärme gut leitet.**
- **Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.**
- **Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.**

Bei der Benutzung

- **Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.**
- **Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.**
- **Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.**
- **Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.**
- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.**
- **Geben Sie nie mehr als die angegebene Menge in die Maschine (insgesamt max. 900 g [2,0 LB]), da sonst der Teig über die Backform laufen kann.**
- **Benutzen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel. Wenn der Deckel beim Backen nicht geschlossen ist, ertönt ein Piepton und der Text "LID“ (Deckel) blinkt in der Anzeige. Das Gerät schaltet sich erst ein, nachdem der Deckel geschlossen wurde.**
- **Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät während/nach der Benutzung anfassen. Das Gerät und die Backform werden sehr heiß.**
- **Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).**



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.



Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, muss es auf verantwortungsvolle Weise entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt mit Ihrer Stadt oder der Müllverarbeitungsgesellschaft auf. Sie können das Gerät auch beim Händler abgeben.



Generalidades

Este fabuloso horneador de pan Princess New Classics Breadmaker hace parte de nuestra nueva línea de productos clásicos, fabricada en acero cromado de alta calidad. Este aparato, totalmente automático, mezcla, amasa y hornea el pan. El aparato incluye una cubeta para hornear provista con recubrimiento antiadherente, una taza y una cuchara de medición y una bandeja que le permite usar el aparato, en forma útil, como cajón para guardar el pan.

El horneador de pan se debe conectar a la red de suministro eléctrico (220 – 240 V). El horneador de pan dispone de 10 programas preinstalados para hornear diferentes clases de pan, tartas y hacer mermelada, así como también un programa para hacer sus propias recetas. Mediante el botón CRUST CONTROL usted ajusta exactamente el grado de dorado de la corteza del pan. Asimismo, con el botón temporizador usted ajusta el momento en que desea tener listo el pan fresco. Una verdadera delicia, ¡pan fresco para el desayuno!



Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:

1 Carcasa
2 Sujetadores para la cubeta de horneado
3 Tapa
4 Panel de mandos
5 Cubeta de horneado
6 Paletas de amasar
7 Bandeja de fondo
8 Taza medidora
9 Cucharilla medidora
10 Cable con enchufe

Antes del primer uso

1 Quite el embalaje.

Uso

Adición de los ingredientes

1 Pese los ingredientes necesarios para la receta deseada.



No ponga nunca más de la cantidad de masa indicada en el aparato (total máx. 900 g [2,0 LB]), de lo contrario la masa se desbordará por encima de la cubeta de horneado.

2 Abra la tapa.
3 Saque la cubeta de horneado del aparato y coloque las dos paletas de amasar en los ejes. Coloque las paletas de amasar una hacia la otra. Véase la figura 2.
4 Incorpore los ingredientes, uno a uno, en la cubeta de horneado. Incorpore primero la harina. A continuación, la levadura (haga un hueco en la harina). Seguidamente, según la receta, incorpore la sal, la mantequilla o el aceite y el azúcar, cada uno en una esquina diferente. (Esto es importante, principalmente, si hace uso del temporizador).
5 Coloque la cubeta en el aparato empujándola con firmeza entre los sujetadores.
6 Cierre la tapa.
7 Introduzca el enchufe en la toma de pared.

Ajuste de los programas

Véase la figura 3.

1 Abra el panel de mandos. En la pantalla parpadeará el siguiente texto: ‘3:45’.
2 Seleccione el programa deseado pulsando el botón SELECT COURSE. Véase el apartado 'Seleccionar programa' (Select course).
3 Pulse el botón CRUST CONTROL para ajustar el grado de dorado de la corteza (sólo para los programas 1, 4, 8 y 10). Véase el apartado 'Dorado de la corteza' (Crust control).
4 Si lo desea, puede indicar el volumen del pan que va a hornear seleccionando el tamaño con el botón LOAF SIZE (sólo para los programas 1, 2 y 9). Véase el apartado 'Volumen del pan a hornear' (Loaf size).
5 También es posible retrasar el momento en que debe empezar el programa elegido. Esto se hace con el botón TIMER (sólo para los programas 1, 2, 3, 9 y 10). Véase el apartado 'Programación del tiempo' (Timer).

Hornear

6 Pulse el botón de encendido/apagado (START/RESET). El piloto luminoso de control se enciende. En la pantalla aparece el texto 'PREHEAT' (Precalentado). El tiempo de precalentado depende del programa que seleccione.
7 Si lo desea puede borrar el programa pulsando nuevamente el botón START/ RESET.



- **Use el aparato siempre con la tapa cerrada. Si la tapa no está cerrada durante el uso, escuchará una señal acústica y el texto 'LID' (tapa) parpadeará en la pantalla. El aparato se pone en funcionamiento sólo después de haber cerrado la tapa.**
- **Si se producen cortes en el fluido eléctrico estando en funcionamiento el aparato, éste se apaga automáticamente. Si el suministro eléctrico se restablece en menos de 30 minutos, el aparato vuelve a encenderse en forma automática. En tal caso el programa continúa hasta terminar.**
- **Use guantes si debe manipular el aparato mientras está en funcionamiento, o después de usarlo. El aparato y la cubeta de horneado se calientan demasiado.**

8 A través del cristal de la tapa (véase la figura 4) puede usted seguir el proceso de horneado. Después de que el aparato ha amasado por primera vez, se escucha una señal acústica (esto depende del programa seleccionado). En este momento puede usted añadir otros ingredientes adicionales.

Fin del horneado

1 El pan se mantiene caliente después de haberlo horneado. Esto con el fin de evitar la formación de vapor en la corteza. Al finalizar el programa se escucha nuevamente una señal acústica. Use guantes para abrir la tapa y sacar la cubeta de horneado del aparato.
2 Saque el pan de la cubeta dándole vuelta con cuidado para desprenderlo. Use eventualmente una espátula de madera o de plástico, pero tenga cuidado de no dañar la película antiadherente. Es posible que las paletas de amasado aún se encuentren dentro del pan. Retírelas con cuidado, éstas están calientes. Deje enfriar el pan sobre una parrilla antes de partirlo en rebanadas. (Consejo: la forma más fácil de partir el pan fresco es usando el cuchillo eléctrico Princess - artículo 2952).
3 Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de volver a usarlo. Cuando el aparato está demasiado caliente, emite una señal acústica y aparece el texto 'HOT' (caliente) en la pantalla.
4 Al terminar de usar el aparato, retire el enchufe de la toma y déjelo enfriar antes de guardarlo.

También puede usar el aparato como caja para guardar el pan; para ello, use la bandeja adjunta.

Seleccionar programa (Select course)

Núm.	Programa	Tiempo
1	Basic	3 hr. 45 min.
2	Basic wheat	3 hr. 55 min.
3	Basic dough	2 hr. 05 min.
4	Quick	2 hr. 08 min.
5	Quick wheat	2 hr. 28 min.
6	Quick dough	0 hr. 45 min.
7	Jam	1 hr. 20 min.
8	Cake	2 hr. 00 min.
9	Sandwich	3 hr. 35 min.
10	Home made	Programar

1 Basic (Básico)
Es el programa para hornear pan blanco o medio blanco. Es el programa que se usa más comúnmente. El aparato amasa la masa tres veces. Después de la primera vez, el aparato emite una señal acústica. En este momento puede usted añadir otros ingredientes adicionales.

2 Basic wheat (Integral básico)
Es el programa para hornear pan de harina de trigo integral. El aparato amasa la masa dos veces. El horneado de masa integral toma más tiempo.

3 Basic dough (Masa básica)
Es el programa para preparar la masa para bocadillos, pizzas y otros productos similares. Este programa también se puede usar para hacer mermelada.

4 Quick (Rápido)
Este es un programa utilizado comúnmente. El aparato amasa la masa dos veces. Después de la primera vez, el aparato emite una señal acústica. En este momento puede usted añadir otros ingredientes adicionales. El tiempo de crecimiento de la masa es más corto, al igual que el tiempo de horneado.

5 Quick wheat (Integral rápido)
Programa para hornear pan francés blanco. El aparato amasa la masa dos veces. El tiempo de crecimiento de la masa es más largo, al igual que el tiempo de horneado. Esto hace que el pan adquiera una corteza más gruesa. Este programa también se puede usar para hornear otras clases de pan.

6 Quick dough (Masa rápida)
Programa para preparar masas. En este programa el aparato amasa únicamente.

7 Jam (Mermelada)
Programa para preparar mermeladas.

8 Cake (Tartas)
Programa para preparar tartas. El aparato amasa la masa dos veces.

9 Sandwich (bocadillos)
Programa para preparar bocadillos.

10 Home made (Receta propia)
En este programa se puede ajustar el número de veces de amasado, el tiempo de horneado, etc. Para hacerlo necesita de las funciones TIME y CYCLE. Véase el apartado 'Programas propios'.

Crust control (grado de dorado de la corteza)

Opción para ajustar el color de la corteza:
- Light (claro);
- Medium (medio);
- Dark (oscuro).

Los tiempos de los programas están ajustados, de estándar, en la posición 'medium' (medio). Para los programas 1, 4, 8 y 10 puede usted ajustar el grado de dorado de la corteza pulsando el botón CRUST CONTROL.

Loaf size (Volumen del pan)

Esta opción le permite indicar la cantidad de masa que ha utilizado. El aparato ajusta el tiempo de horneado según la cantidad de masa.

- Pulse el botón 1,5 LB para un pan de 600 g.
- Pulse el botón 2,0 LB para un pan de 900 g.

Timer (Programación del tiempo)

Esta opción permite determinar el momento en que el aparato debe haber concluido el programa seleccionado (únicamente para los programas 1, 2, 3, 9 y 10).

Ejemplo

1 Vierta todos los ingredientes en la cubeta de horneado. La levadura no debe estar en contacto con ningún líquido, la sal o la mantequilla para evitar que el proceso de fermentación se inicie inmediatamente.
2 Seleccione el programa correcto.
3 Suponga que son las 10:00 de la noche y que usted desea tener el pan fresco a las 7:15 de la mañana. La diferencia de tiempo es de 9 horas y 15 minutos. Ajuste entonces el tiempo, con el botón TIMER, en 9:15.

Bandeja de fondo

Véase la figura 5.

Esta bandeja le permite usar el aparato también como caja para guardar el pan después de haberlo horneado.

1 Saque primero la cubeta de horneado del aparato.
2 Coloque la bandeja encima de la resistencia.
3 Coloque el pan horneado sobre la bandeja y cierre la tapa.



Deje enfriar primero el aparato completamente antes de colocar la bandeja.

Programas propios

El funcionamiento del horneador de pan en el programa 10 consta de diferentes pasos. Cada uno de ellos tiene un tiempo estándar. Este tiempo puede ajustarse a sus propias recetas.

Paso	Estándar	Ajustable
PREHEAT (Precalenta-miento)	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1 (Amasado)	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1 (Crecimiento)	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2 (Amasado)		OFF-15 min.
RISE 2 (Crecimiento)	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3 (Crecimiento)	OFF (Apagado)	OFF-120 min.
BAKE (Horneado)	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM (Conservar caliente)	60 min.	OFF-60 min.

1 Pulse repetidamente el botón SELECT COURSE (Seleccionar programa) hasta que aparezca el programa 10.
2 Pulse el botón CYCLE (Ciclo) hasta que aparezca en la pantalla el texto PREHEAT (Precalentamiento) y el tiempo programado para este paso.
3 Pulse el botón TIME (Tiempo) para ingresar el tiempo deseado.
4 Pulse el botón CYCLE para confirmar el tiempo.
5 Pulse el botón CYCLE para ir al paso siguiente.

6 Continúe hasta haber completado todos los pasos.
7 Pulse el botón START/RESET (iniciar/ volver a configurar) para ver el tiempo total.
8 Pulse, eventualmente, el botón TIMER para modificar el tiempo de inicio.
9 Pulse nuevamente el botón START/ RESET para iniciar el programa.
10 Si lo desea puede borrar el programa pulsando nuevamente el botón START/ RESET.



Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato y sus partes después de cada uso. Así evita que los restos de comida se adhieran a él.

1 Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2 Limpie la cubeta de horneado con un paño húmedo y un poco de detergente. Séquela muy bien.
3 Lave los demás componentes sueltos con agua jabonosa caliente o en el lavaplatos eléctrico y séquelos bien.
4 Limpie el panel de mandos con el paño especial de microfibra adjunto. Use este paño únicamente seco.
5 Limpie la parte exterior de la carcasa también con el paño de microfibra.



- **Asegúrese de que ningún líquido pueda entrar al interior del aparato.**
- **No sumerja el aparato nunca en agua ni en ningún otro líquido. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.**
- **No use productos abrasivos o agresivos.**



Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no sepan utilizarlo en la forma correcta.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por un técnico de servicio cualificado.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.**

- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.**
- **Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso. También la parte externa del aparato se calienta; esto se debe a que la carcasa es un buen conductor del calor.**
- **El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.**
- **Asegúrese de que los orificios de ventilación están libres.**

Durante el uso

- **No use nunca este aparato fuera del hogar.**
- **Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.**
- **No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.**
- **Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.**
- **No use el aparato en lugares húmedos.**
- **Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.**
- **No ponga nunca más de la cantidad de masa indicada en el aparato (total máx. 900 g [2,0 LB]), de lo contrario la masa se desbordará por encima de la cubeta de horneado.**
- **Use el aparato siempre con la tapa cerrada. Si la tapa no está cerrada durante el uso, escuchará una señal acústica y el texto 'LID' (tapa) parpadeará en la pantalla. El aparato se pone en funcionamiento sólo después de haber cerrado la tapa.**
- **Use guantes si debe manipular el aparato mientras está en funcionamiento, o después de usarlo. El aparato y la cubeta de horneado se calientan demasiado.**
- **No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes pueden calentarse durante el uso.**
- **No coja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.**
- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').**



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.



Al concluir la vida útil del aparato, deséchelo en forma responsable llevándolo a un lugar autorizado. Para ello, póngase en contacto con las autoridades municipales o con el servicio de procesamiento de basuras. También puede llevar el aparato a la tienda donde lo adquirió.



Caratteristiche generali

Il prodotto New Classics Breadmaker di Princess, dal design moderno ed elegante, fa parte della gamma New Classics, realizzata in robusto acciaio cromato. Questa macchina per pane, dal funzionamento completamente automatico, permette di preparare l'impasto e di cuocere il pane. La dotazione della macchina comprende un cestello di cottura dotato di rivestimento antiaderente, di un misurino e di un cucchiaio dosatore e di un pratico ripiano poggiapane che permette di utilizzare la macchina come portapane una volta ultimata la cottura.

La macchina per pane funziona con alimentazione elettrica (220 - 240 V). La macchina per pane dispone di 10 programmi selezionabili per la preparazione di diversi tipi di pane, dolci e marmellate e di un programma speciale per l'esecuzione di una ricetta personalizzata. La funzione "Crust control" permette di definire perfettamente la doratura della crosta del pane. Inoltre, impostando il timer sarà possibile programmare il momento in cui si desidera che sia pronto il pane fresco. In tal modo, si potrà avere sempre il piacere del pane fresco ogni mattina!



Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere la fig. 1.

L'apparecchio è composto dai seguenti elementi:
1 Corpo dell'apparecchio
2 Dispositivo di bloccaggio del cestello di cottura
3 Coperchio scorrevole
4 Pannello di comando
5 Cestello di cottura
6 Lame impastatrici
7 Ripiano poggiapane
8 Misurino
9 Cucchiaio dosatore
10 Cavo e spina

Operazioni preliminari al primo utilizzo

1 Rimuovere l'imballaggio.

Uso

Aggiunta degli ingredienti

1 Pesare gli ingredienti necessari per la ricetta desiderata.



Non immettere nella macchina ingredienti in quantità superiore a quella indicata nella ricetta (quantità totale max.: 900 g [2,0 LB]) per evitare che la pasta trabocchi dal cestello.

2 Aprire il coperchio scorrevole.
3 Estrarre il cestello dalla macchina e inserire le lame impastatrici sugli appositi assi. Avvicinare le lame l'una all'altra con un movimento rotatorio. Vedere la fig. 2.
4 Immettere singolarmente gli ingredienti nel cestello. Aggiungere in primo luogo la farina. Quindi, aggiungere il lievito (avendo cura di inserirlo in una apposita incavatura creata nella farina).

Aggiungere a questo punto del sale, del burro o dell'olio e dello zucchero a seconda della ricetta, avendo cura di porre ciascun ingrediente in un angolo diverso (ciò è importante soprattutto quando si utilizza il timer).

5 Inserire il cestello nella macchina spingendolo in modo deciso fino a che esso non venga bloccato in sede degli appositi dispositivi di bloccaggio.
6 Chiudere il coperchio scorrevole.
7 Inserire la spina nella presa di corrente.

Impostazione del programma

Vedere la fig. 3.

1 Aprire il pannello di comando. Sul display lampeggerà la cifra "3:45".
2 Selezionare il programma di cottura desiderato premendo il tasto "SELECT COURSE". Vedere la sezione "Select course (selezione del programma)".
3 Premere il tasto "CRUST CONTROL" per impostare il livello di doratura (disponibile solo per i programmi 1, 4, 8 e 10). Vedere la sezione "Crust control (livello di doratura della crosta)".
4 Se lo si desidera, è possibile indicare il volume della forma da cuocere selezionandone le dimensioni mediante il tasto "LOAF SIZE" (disponibile solo per i programmi 1, 2 e 9). Vedere la sezione "Loaf size (volume della forma di pane)".
5 Se lo si desidera, è possibile impostare l'orario in cui deve essere avviato il programma agendo sul tasto "TIMER" (disponibile solo per i programmi 1, 2, 3, 9 e 10). Vedere la sezione "Timer (timer programmabile)".

Cottura

6 Premere il tasto "START/RESET". La spia luminosa si attiverà. Sul display verrà visualizzato il testo "PREHEAT" (preriscaldamento). La lunghezza del tempo di preriscaldamento dipende dal programma selezionato.
7 Eventualmente, è possibile cancellare il programma premendo di nuovo il tasto "START/RESET".



- **Assicurarsi di utilizzare la macchina sempre con il coperchio chiuso. Se il coperchio non è perfettamente chiuso, durante l'utilizzo viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà il testo "LID" (coperchio). La macchina entrerà in funzione solo quando il coperchio risulterà perfettamente chiuso.**
- **Se durante l'utilizzo venisse a mancare l'alimentazione elettrica, la macchina si disattiverà automaticamente. Se l'interruzione è stata minore di 30 min., la macchina si riattiverà automaticamente non appena l'alimentazione sarà di nuovo disponibile. In tal caso, il programma selezionato verrà portato a termine.**
- **Utilizzare sempre dei guanti da forno per maneggiare la macchina durante e dopo il funzionamento. La macchina e il cestello si surriscaldano durante l'uso.**

8 L'oblò presente nel coperchio (vedere la fig. 4) permette di controllare il processo di cottura. Dopo la prima fase di impasto, la macchina emetterà un segnale acustico (a seconda del programma selezionato). A questo punto sarà possibile aggiungere gli eventuali altri ingredienti.

Termine del processo di cottura

1 Una volta terminata la cottura, il pane viene mantenuto in caldo. Ciò serve a evitare la formazione di condensa sulla crosta del pane. Alla fine del ciclo del programma di cottura, la macchina emetterà nuovamente un segnale acustico. Utilizzare dei guanti da forno per aprire il coperchio e per estrarre il cestello dalla macchina.
2 Rimuovere il pane dal cestello capovolgendo il cestello e dando alcuni

piccoli e ripetuti colpi sul cestello stesso. Utilizzare eventualmente una spatola in legno o in plastica, prestando sempre attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello. Le lame impastatrici potrebbero essere rimaste all'interno del pane. Assicurarsi di rimuoverle con la massima cautela, poiché anch'esso sono calde. Lasciare raffreddare il pane su un apposito portapane prima di procedere al taglio delle fette (per un taglio facile e veloce del pane si suggerisce l'impiego del prodotto Princess Electrical Knife, cod. art. 2952).

3 Assicurarsi di lasciare raffreddare completamente la macchina prima di riutilizzarla. Se la macchina è ancora troppo calda, verrà emesso un segnale acustico e il display visualizzerà il testo "HOT" (caldo).

4 Dopo l'utilizzo, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo. Grazie al pratico ripiano poggiapane, che permette di conservare il pane all'interno dell'apparecchio, la macchina può essere utilizzata anche come portapane.

Select course (selezione del programma)

N.	Programma	Tempo
1	Basic (base)	3 h e 45 min
2	Basic wheat (base con farina integrale)	3 h e 55 min
3	Basic dough (impasto base)	2 h e 5 min
4	Quick (rapido)	2 h e 8 min
5	Quick wheat (rapido con farina integrale)	2 h e 28 min
6	Quick dough (impasto rapido)	0 h e 45 min
7	Jam (marmellata)	1 h e 20 min
8	Cake (dolce)	2 h
9	Sandwich (panini)	3 h e 35 min
10	Home made (personalizzato)	programmabile

1 Basic (base)
Programma per la preparazione di pane bianco o ai cereali. Questo è il programma più utilizzato. La macchina impasta la pasta per 3 volte. Alla fine del primo ciclo di impasto, la macchina emetterà un segnale acustico. A questo punto sarà possibile aggiungere gli eventuali altri ingredienti.

2 Basic wheat (base con farina integrale)
Programma per la preparazione di pane integrale. La macchina impasta la pasta per 2 volte. La cottura del pane integrale richiede più tempo.

3 Basic dough (impasto base)
Programma per la preparazione di impasti per panini, pizze, ecc. Questo programma può essere impiegato anche per la miscelatura della marmellata.

4 Quick (rapido)
Questo è un programma frequentemente utilizzato. La macchina impasta la pasta per 2 volte. Alla fine del primo ciclo di

impasto, la macchina emetterà un segnale acustico. A questo punto sarà possibile aggiungere gli eventuali altri ingredienti. Il tempo di lievitazione e di cottura della pasta è abbreviato.

5 Quick wheat (rapido con farina integrale)
Programma per la preparazione di pane bianco francese. La macchina impasta la pasta per 2 volte. Il tempo di lievitazione e di cottura della pasta è prolungato. In tal modo, il pane acquisterà una crosta più spessa. Questo programma può essere impiegato anche per altri tipi di pane.

6 Quick dough (impasto rapido)
Programma per la preparazione di impasti vari. La macchina preparerà unicamente l'impasto.

7 Jam (marmellata)
Programma per la preparazione di marmellate e confetture.

8 Cake (dolce)
Programma per la preparazione di dolci. La macchina impasta la pasta per 2 volte.

9 Sandwich (panini)
Programma per la preparazione di panini.

10 Home made (ricetta personalizzata)
Questo programma permette di eseguire una propria ricetta e di impostare quindi la quantità dei cicli di impasto, il tempo di cottura, ecc. A tale scopo, è necessario utilizzare le funzioni "TIME" e "CYCLE". Vedere la sezione "Programmazione personalizzata".

Crust control (livello di doratura della crosta)

Selezione del livello di doratura della crosta:
- Light (morbida);
- Medium (normale);
- Dark (croccante).

I tempi di cottura sono normalmente impostati sul livello di doratura "Medium" (normale). I programmi 1, 4, 8 e 10 permettono di selezionare il livello di doratura mediante il tasto "CRUST CONTROL".

Loaf size (volume della forma di pane).

Questa funzione permette di indicare la quantità esatta di impasto impiegato. La macchina provvederà quindi a impostare automaticamente il tempo di cottura:
- Premere il tasto 1.5 LB per una forma di pane da 600 g.
- Premere il tasto 2.0 LB per una forma di pane da 900 g.

Timer (timer programmabile).

Questa funzione permette di impostare l'orario in cui la macchina deve terminare il programma selezionato (disponibile solo per i programmi 1, 2, 3, 9 e 10).

Esempio
1 Immettere tutti gli ingredienti nel cestello di cottura. Assicurarsi di non fare entrare in contatto il lievito con liquidi, sale o burro per non dare immediato avvio al processo di lievitazione.
2 Selezionare il programma corretto.
3 Supponiamo che siano le 10 di sera e che si desideri avere il pane fresco per le 7:15 di mattina. La differenza di orario è pari a 9 ore e 15 minuti. In tal caso, sarà necessario impostare l'orario "9:15" agendo sul tasto "TIMER".

Ripiano poggiapane

Vedere la fig. 5.

Il pratico ripiano poggiapane permette di conservare il pane all'interno dell'apparecchio e di utilizzare quindi la macchina anche come portatane.

1 Estrarre il cestello di cottura dalla macchina.
2 Collocare quindi il ripiano poggiapane sulla resistenza.
3 Posizionare il pane cotto sul ripiano poggiapane e chiudere il coperchio.



Assicurarsi di fare raffreddare completamente la macchina prima di inserirvi il ripiano poggiapane.

Programmazione personalizzata

Il funzionamento del programma 10 prevede l'esecuzione di alcune operazioni in sequenza. Per ognuna di queste operazioni sono disponibili dei tempi di ciclo base, che possono essere adeguati alle esigenze della propria ricetta.

N. op.	Base	Programmaz.
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Premere più volte il tasto “SELECT COURSE” (selezione del programma) fino a quando il display non visualizza il programma 10.
2 Premere il tasto “CYCLE” (ciclo) fino a quando il display non visualizza il testo “PREHEAT” (preriscaldamento) e il tempo necessario per questa operazione
3 Premere il tasto “TIME” (tempo) per selezionare la durata desiderata.
4 Premere il tasto “CYCLE” (ciclo) per confermare la durata.
5 Premere nuovamente il tasto “CYCLE” (ciclo) per passare all'operazione successiva.
6 Proseguire fino al completamento dell'impostazione di tutte le operazioni.
7 Premere il tasto “START/RESET” (avvio/reimpostazione) per visualizzare la durata totale del programma.
8 Premere eventualmente il tasto “TIMER” per impostare nuovamente l'orario di avvio del programma.
9 Premere nuovamente il tasto “START/ RESET” per avviare il programma.
10 Eventualmente, è possibile cancellare il programma premendo di nuovo il tasto “START/RESET”.



Manutenzione e pulizia

Assicurarsi di pulire l'apparecchio e i relativi accessori dopo ogni utilizzo. In tal modo si eviterà che eventuali residui di cibo rimangano carbonizzati nell'apparecchio.

1 Estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2 Pulire il cestello di cottura con un panno umido e un po' di detergente. Asciugare quindi a fondo l'elemento.
3 Lavare le altre parti amovibili o staccabili con detergente e acqua calda oppure in lavastoviglie e asciugarli quindi a fondo.
4 Pulire il blocco comandi con lo speciale panno in microfibra fornito in dotazione al prodotto. Assicurarsi che questo panno sia sempre ben asciutto.
5 Pulire anche la parte esterna dell'apparecchio con lo speciale panno in microfibra.



- Assicurarsi che non penetrino liquidi all’interno dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Qualora ciò accadesse, non riutilizzare più l’apparecchio e smaltirlo.
- Non utilizzare per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi.



Norme di sicurezza

Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni per l’uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l’impiego domestico.
- Tenere l’apparecchio fuori della portata dei bambini o di persone che non sono in grado di maneggiarlo in modo corretto.
- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l’apparecchio.

Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l’apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell’apparecchio.
- Collegare l’apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.
- Disinserire sempre la spina dalla presa quando l’apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l’integrità del cavo dell’apparecchio. Non utilizzare l’apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Fare sostituire il cavo danneggiato da un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che l’apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Assicurarsi che l’apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con l’acqua.
- Prestare sempre la massima cautela quando si maneggiano gli accessori e l’apparecchio. In tal caso, lasciare raffreddare prima l’apparecchio: l’apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l’utilizzo. Anche le pareti esterne dell’apparecchio si surriscaldano, in quanto esse fungono ottimamente da conduttori di calore.
- L’apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l’apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L’apparecchio non deve essere mai coperto.
- Assicurarsi che i fori e le fessure per la ventilazione non risultino mai ostruiti.

Precauzioni da osservare durante l’utilizzo

- Non utilizzare mai l’apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l’apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto

in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.

- **Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.**
- **Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.**
- **Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.**
- **Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.**
- **Non immettere nella macchina ingredienti in quantità superiore a quella indicata nella ricetta (quantità totale max.: 900 g [2,0 LB]) per evitare che la pasta trabocchi dal cestello.**
- **Assicurarsi di utilizzare la macchina sempre con il coperchio chiuso. Se il coperchio non è perfettamente chiuso, durante l'utilizzo viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggerà il testo "LID" (coperchio). La macchina entrerà in funzione solo quando il coperchio risulterà perfettamente chiuso.**
- **Utilizzare sempre dei guanti da forno per maneggiare la macchina durante e dopo il funzionamento. La macchina e il cestello si surriscaldano durante l'uso.**
- **Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini piccoli: l'apparecchio e gli accessori possono infatti surriscaldarsi durante l'utilizzo.**
- **Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.**
- **Dopo l'uso, pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").**



Tutela dell'ambiente

Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.



Al termine del ciclo della sua vita economica, assicurarsi di smaltire il prodotto nel pieno rispetto delle norme ambientali. A tale scopo, rivolgersi al proprio Comune di residenza o all'azienda preposta alla raccolta dei rifiuti del luogo in cui si risiede. In alternativa, è possibile consegnare l'apparecchio al rivenditore presso il quale esso è stato acquistato.



Allmänt

Denna snygga Princess New Classics Breadmaker är del av vår produktserie New Classics, som är tillverkad i robust förkromat stål. Denna helautomatiska apparat blandar och knådar degen och gräddar brödet. Apparaten är inklusive en bakform med teflonbeläggning, en måttbägare och måttskopa samt en praktisk bricka, så att du även kan använda apparaten som brödburk efter bakningen.

Bakmaskinen ansluts till elnätet (220-240 V). Bakmaskinen har inställbara program för olika brödsorter, sockerkaka, sylt och ett program som kan anpassas efter egna recept. Med ”Crust Control” bestämmer du brödytans gräddningsgrad. Och med timern kan du ställa in tidpunkt när du vill att det färskgräddade brödet skall vara klart. Härligt att vakna till på morgonen!



Funktion och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:
1 Hölje
2 Klämmor för bakformen
3 Jalusilock
4 Kontrollpanel
5 Bakform
6 Knådare
7 Bricka
8 Måttbägare
9 Måttskopa
10 Sladd och kontakt

Innan användning

1 Avlägsna förpackningen.

Användning

Lägg i ingredienser

1 Väg nödvändiga ingredienser efter önskat recept.



Häll inte ner mer än rekommenderade mängder i maskinen (totalt max. 900 g [2,0 LB]) eftersom degen annars jäser över.

2 Öppna jalusilocket.
3 Avlägsna bakformen från apparaten och placera de två knådarna på axlarna. Vrid knådarna mot varandra. Se figur 2.
4 Häll var ingrediens för sig i bakformen. Tillsätt först mjölet. Häll därefter i jästen (i en grop i mjölet). Tillsätt därefter salt, smör eller olja och socker enligt önskat recept. Lägg ingredienserna i var sitt hörn. (Detta är framför allt viktigt om du skall använda timern.)
5 Tryck fast bakformen på klämmorna ordentligt i apparaten.
6 Stäng jalusilocket.
7 Sätt kontakten i vägguttaget.

Ställ in program

Se figur 3.

1 Öppna kontrollpanelen. På displayen blinkar "3:45".
2 Välj önskat program genom att trycka på knappen SELECT COURSE. Se ”Select course (välj program)”
3 Tryck på knappen CRUST CONTROL för att anpassa gräddningsgraden (endast för program 1, 4, 8 och 10). Se ”Crust Control (gräddningsgrad)”.
4 Om du vill kan du ange det gräddade brödets volym genom att välja storlek med knappen LOAF SIZE (endast för program 1, 2 och 9). Se ”Loaf size (brödstorlek)”.

5 Om du vill kan du flytta fram programstarten med knappen TIMER (endast för program 1, 2, 3, 9 och 10). Se ”Timer (tidsprogrammering)”.

Baka

6 Tryck på knappen START/RESET. Kontrollampan tänds. På displayen lyser texten ”PREHEAT” (förvärma). Förvärmtiden beror på valt program.
7 Om du vill kan du byta program genom att trycka på knappen START/RESET igen.



- **Använd alltid apparaten med ett stängt lock. Om locket inte är stängt vid användning ljuder en signal och texten ”LID” (lock) blinkar på displayen. Apparaten startar först när locket är stängt.**
- **Om nätspänningen försvinner under användningen stängs apparaten automatiskt av. När nätspänningen kommer tillbaka startar apparaten automatiskt igen om avbrottet är kortare än 30 minuter. Programmet avslutas då.**
- **Använd grytlappar när du tar i apparaten under/efter användning. Apparaten och bakformen blir mycket varma.**

8 Genom fönstret i locket (se figur 4) kan du följa bakprocessen. När apparaten knådat för första gången ljuder en signal (beroende på inställt program). Om du vill kan du nu tillsätta extra ingredienser.

Programslut

1 Brödet hålls varmt efter gräddning. Detta förhindrar att kondens bildas i brödskorpan. Vid programslutet ljuder en ny signal. Använd grytlappar för att öppna locket och avlägsna bakformen från apparaten.
2 Avlägsna brödet från bakformen genom att vända formen uppochner och försiktigt knacka loss brödet. Använd eventuellt en trä- eller plastspatel, men var försiktig så att du inte skadar teflonbeläggningen. Knådarna kan fortfarande sitta fast i brödet. Avlägsna dessa försiktigt. De är varma. Låt brödet kallna på gallret innan du skär i det. (Tips: du skär enkelt upp färskt bröd med Princess Electrical Knife (artikel 2952).)
3 Låt apparaten kallna helt innan du använder den igen. Om apparaten är för varm ljuder en signal och texten "HOT" (varm) syns på displayen.
4 Drag ur kontakten ur vägguttaget efter användning och låt apparaten kallna innan du ställer undan den.
Du kan även använda apparaten som brödburk. Förvara brödet med hjälp av den praktiska brickan i apparaten.

Select course (välj program)

Nr.	Program	Tid
1	Basic	3 tim. 45 min.
2	Basic wheat (vete)	3 tim. 55 min.
3	Basic dough	2 tim. 5 min.
4	Quick	2 tim. 8 min.
5	Quick wheat	2 tim. 28 min.
6	Quick dough	0 tim. 45 min.
7	Jam	1 tim. 20 min.
8	Cake	2 tim. 0 min.
9	Sandwich	3 tim. 35 min.
10	Home made	Ställa in

1 Basic (grundprogram)
Inställning för ljust eller halvgrovt bröd Detta är det mest använda programmet. Apparaten knådar brödet tre gånger. En signal ljuder efter första gången. Om du vill kan du då tillsätta extra ingredienser.

2 Basic wheat (grundprogram för fullkornsbröd)
Inställning för fullkornsbröd. Apparaten knådar brödet två gånger. Det tar längre tid att grädda fullkornsbröd.

3 Basic wheat (grunddeg)
Inställning för att knåda deg för frallor, pizzadeg och liknande. Du kan även använda denna inställning för att röra ner sylt.

5 Quick (snabbprogram)
Detta är ett ofta använt program. Apparaten knådar brödet två gånger. En signal ljuder efter första gången. Om du vill kan du då tillsätta extra ingredienser. Degjäsningen har förkortats liksom gräddningstiden.

5 Quick wheat (snabbprogram fullkorn)
Inställning för vitt franskbröd Apparaten knådar brödet två gånger. Degjäsningen har förlängts liksom gräddningstiden. Då får brödet en tjockare skorpa. Denna inställning kan du även använda för andra brödsorter.

6 Quick dough (snabbdeg)
Inställning för degberedning. Apparaten knådar brödet en gång.

7 Jam
Inställning för att göra sylt/marmelad.

8 Sockerkaka
Inställning för att göra sockerkaka. Apparaten knådar brödet två gånger.

9 Sandwich (fralla)
Inställning för att göra frallor.

10 Home made (eget recept)
Här kan du själv ställa in antalet knådningar, gräddningstid, osv på apparaten. För detta behöver du funktionerna TIME och CYCLE. Se ”Egen programmering”.

Crust control (gräddningsgrad)

Inställning för att anpassa brödytans färg.
- Light (lätt);
- Medium (mellan);
- Dark (mörk).

Standard är menytiderna baserade på ”medium” (mellan). På menyerna 1, 4, 8 och 10 kan du anpassa gräddningsgraden genom att trycka på knappen CRUST CONTROL.

Loaf size (brödstorlek)

Här anger du hur mycket deg du använt. Apparaten anpassar gräddningstiden efter detta:
- Tryck på knapp 1,5 LB för ett bröd på 600 g.
- Tryck på knapp 2,0 LB för ett bröd på 900 g.

Timer (tidsprogrammering)

Här kan du ställa in när apparaten skall vara klar med valt program (endast för program 1, 2, 3, 9 och 10).

Exempel
1 Häll alla ingredienserna i bakformen. Jästen får inte komma i kontakt med vätskan, saltet eller smöret. Detta för att undvika att jäsningen kommer i gång för tidigt.
2 Välj rätt program.
3 Klockan är 22 och du vill att brödet skall vara klart kl. 7:15 nästa morgon. Tidsskillnaden är 9 timmar och 15 minuter. Ställ in tiden 9:15 med knappen TIMER.

Bricka

Se figur 5.

Med brickan kan du även använda apparaten som brödburk efter gräddning.

1 Avlägsna först bakformen från apparaten.
2 Placera därefter brickan ovanpå värmeelementet.
3 Placera det gräddade brödet på brickan och stäng locket.



Låt apparaten kallna helt innan du ställer den på brickan.

Egen programmering

Bakmaskinens funktioner i program 10 består av olika steg. Dessa steg har alla en standardtid. Du kan anpassa dessa tider efter dina egna recept.

Steg	Standard	Inställbar
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Tryck flera gånger på knappen SELECT COURSE (välj program) tills program 10 visas.
2 Tryck på knappen CYCLE (cykel) tills texten PREHEAT (förvärme) och inställd tid för detta steg syns på displayen.
3 Tryck på knappen TIME (tid) för att ställa in önskad tid.
4 Klicka på knappen CYCLE för att bekräfta tiden.
5 Klicka på knappen CYCLE för att gå vidare till nästa steg.
6 Fortsätt tills du har ställt in alla steg.
7 Tryck på knappen START/RESET (start/återställ) för att se totaltiden.
8 Klicka eventuellt på knappen TIMER för att anpassa starttiden.
9 Tryck på knappen START/RESET igen för att starta programmet.
10 Om du vill kan du byta program genom att trycka på knappen START/RESET igen.



Underhåll och rengöring

Rengör apparaten och de tillhörande delarna efter varje användning. På så sätt förhindras att matrester fastnar i apparaten.

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Rengör bakformen med en fuktig trasa med lite rengöringsmedel. Torka därefter av den ordentligt.
3 Rengör övriga lösa delar i varmt såpvatten eller i diskmaskinen och torka därefter av dem ordentligt.
4 Rengör kontrollpanelen med specialtrasan av mikrofiber som levererades med apparaten. Använd endast trasan torr.
5 Rengör även höljets utsida med mikrofibertrasan.



- **Kontrollera att fukt inte tränger in i apparatens insida.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Om den ändå skulle sänkas ned i vatten får apparaten inte användas igen. Kassera den.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel.**



Säkerhet

Allmänt

- Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte klarar av den.
- Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!

Värme och elektricitet

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.
- Använd ett jordat vägguttag.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.
- Kontrollera regelbundet att apparatens sladd är intakt. Använd inte apparaten om sladden är skadad. Låt en kvalificerad reparatör byta en skadad sladd.
- Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.
- Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir nämligen varma vid användning. Även apparatens yttre hölje blir varmt, eftersom höljet leder värme bra.
- Apparaten måste bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

Under användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ner.
- Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.
- Drag ur apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.
- Häll inte ner mer än rekommenderade mängder i maskinen (totalt max. 900 g [2,0 LB]) eftersom degen annars kan jäsa över.
- Använd alltid apparaten med ett stängt lock. Om locket inte är stängt vid användning ljuder en signal och texten ”LID” (lock) blinkar på displayen. Apparaten startar först när locket är stängt.
- Använd grytlappar när du tar i apparaten under/efter användning.

Apparaten och bakformen blir mycket varma.

- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma under användning.**
- **Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**



Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.



Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt. Tag kontakt med kommunen eller en sopstation för att kunna göra detta. Du kan även lämna in apparaten hos återförsäljaren.



Generelt

Denne flotte Princess Classics Breadmaker er en del af vores New Classics-produktlinje, som er udført i kraftigt forkromet stål Dette fuldautomatiske apparat blander og ælter dejen og bager brødet. Apparatet er inklusiv en bageplade med anti-stick belægning, målebæger og måleske og en praktisk bakke, hvormed De efter bagningen også kan bruge apparatet som brødkasse

Bagemaskinen sluttes til på lysnettet (220 - 240 V). Bagemaskinen er forsynet med ti justerbare programmer til forskellige brødsorter, kage og marmelade samt et program som De kan tilpasses til Deres egne opskrifter. Med skorpekontrol indstiller De præcist den rigtige farve på brødskorpen. Og De kan indstille timeren til det tidspunkt hvor De gerne vil have det friskbagte brød færdigt. Herligt at stå op til om morgenen!



Funktion og betjening

Se afbildn. 1.

Apparatet er forsynet med det følgende:
1 Huset
2 Klemmer til bageform
3 Rullelåg
4 Kontrolpanel
5 Bageform
6 Æltekroge
7 Bakke, bund
8 Målebæger
9 Måleske
10 Ledning og stik

Før apparatet tages i brug

1 Fjern indpakningen.

Brugen

Fyld ingredienserne i

1 Vej de ingredienser der skal bruges til den ønskede opskrift.



Fyld aldrig mere end den opgivne mængde i maskinen (total maks. 900 g [2,0 LB]), fordi dejen ellers vil løbe ud over bageformen.

2 Åbn rullelåget.
3 Tag bageformen ud af apparatet og sæt de to æltekroge på akslerne. Drej æltekrogene hen imod hinanden. Se afbildn. 2.
4 Fyld ingredienserne en for en i bageformen. Fyld først mel i. Derefter gæren (i en fordybning i melet). Tilføj derefter, afhængigt af opskriften, salt, smør eller olie og sukker i, hver i et hjørne for sig. (Dette er især vigtigt hvis De bruger timer.)
5 Tryk bageformen godt ned på klemmerne i apparatet.
6 Luk rullelåget.
7 Sæt stikket i stikkontakten.

Indstille program

Se afbildn. 3.

1 Åbn kontrolpanelet. På skærmen blinker '3:45'.
2 Vælg det ønskede program ved at trykke på knappen SELECT COURSE. Se 'Select course (programvalg)'.
3 Tryk på knappen CRUST CONTROL for at indstille skorpens farve (kun ved programmerne 1, 4, 8 og 10). Se 'Crust control (bruningsgrad skorpe)'.
4 Hvis De vil, kan De opgive volumen på det brød, der skal bages, ved at vælge størrelsen med knappen LOAF SIZE (kun ved programmerne 1, 2 og 9). Se 'Loaf size (brød størrelse)'.

5 Hvis De vil, kan de udsætte det tidspunkt, hvor programmet skal starte, med knappen TIMER (kun ved programmerne 1, 2, 3, 9 og 10). Se ‘Timer (tidsprogrammering)’.

Bage

6 Tryk på knappen START/RESET. Kontrollampen tænder. På skærmen kommer teksten ‘PREHEAT’ (forvarme) frem. Forvarmetiden er afhængig af det valgte program.
7 De kan eventuelt slette programmet ved igen at trykke på knappen START/ RESET.



- **Brug altid apparatet med lukket låg. Hvis låget ikke er lukket under brugen, bipper apparatet og teksten 'LID' (låg) blinker på skærmen. Apparatet tænder ikke før låget er lukket.**
- **Hvis elektriciteten falder væk under brugen, slukker apparatet automatisk af sig selv. Så snart der er elektricitet igen, starter apparatet automatisk igen, hvis afbrydelsen var kortere end 30 min. Programmet bliver da gjort færdigt.**
- **Brug ovnvanter hvis De rører apparatet under/efter brugen. Apparatet og bageformen bliver meget varme.**

8 Igennem glasset i låget (se afbildn. 4) kan De følge bageprocessen. Efter at apparatet har æltet første gang bipper det (afhængigt af det indstillede program). Nu kan De tilføje eventuelle ekstra ingredienser.

Slut

1 Efter at brødet er bagt, bliver det holdt varmt. Dette forebygger kondensation i skorpen på brødet. Ved programmets afslutning bipper apparatet igen. Brug ovnvanter når De åbner låget og tager bageformen ud af apparatet.
2 Tag brødet ud af formen ved at vende formen om og forsigtigt banke brødet løs. Brug eventuelt en paletspade af træ eller plast, men gør det forsigtigt for ikke at ødelægge anti-stick belægningen. Æltekrogene kan stadig sidde fast i brødet. Fjern disse forsigtigt, de er meget varme. Lad brødet afkøle på en rist før De skærer det. (Godt råd: De skærer lettest friskt bød med Princess electrical knife (artikel 2952).
3 Lad apparatet køle tilstrækkeligt af før De bruger det igen. Hvis apparatet er for varmt vil det bippe og teksten ‘HOT’ (meget varmt) vises på skærmen.
4 Træk efter brugen stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle tilstrækkeligt af, før De sætter det til side.
De kan også bruge apparatet som brødkasse, og opbevare brødet i apparatet på den praktiske bakke.

Select course (vælg program)

Nr.	Program	Tid
1	Basic	3 t. 45 min.
2	Basic wheat	3 t. 55 min.
3	Basic dough	2 t. 05 min.
4	Quick	2 t. 08 min.
5	Quick wheat	2 t. 28 min.
6	Quick dough	0 t. 45 min.
7	Jam	1 t. 20 min.
8	Cake	2 t. 00 min.
9	Sandwich	3 t. 35 min.
10	Home made	Indstille

1 Basic (basis)
Indstillingen til hvidt og lyst brød. Dette er det program, der bruges mest. Apparatet ælter brødet tre gange Apparatet bipper efter den første gang. På det tidspunkt kan De tilføje eventuelle ekstra ingredienser.

2 Basic wheat (basisfuldkorn)
Indstillingen til fuldkornsbrød. Apparatet ælter brødet to gange. Bagningen af fuldkornsbrød tager længere tid.

3 Basic dough (basisdej)
Indstillingen til æltningen af dej til boller, pizza og lignende. De kan også bruge denne indstilling til at røre marmelade igennem.

4 Quick (hurtigt)
Dette program bruges meget. Apparatet ælter brødet to gange. Apparatet bipper efter den første gang. På det tidspunkt kan De tilføje eventuelle ekstra ingredienser. Hævetiden er gjort kortere, det same gælder bagetiden.

5 Quick wheat (hvede hurtigt)
Indstillingen til hvidt fransk brød. Apparatet ælter brødet to gange. Hævetiden er forlænget, på samme måde som bagetiden. Herved får brødet en tykkere skorpe. Denne indstilling kan De også bruge til andre brødsorter.

6 Quick dough (dej hurtigt)
Indstillingen til tilberedningen af dej. Apparatet ælter kun dejen.

7 Jam
Indstillingen til tilberedningen af marmelade.

8 Cake
Indstillingen til tilberedningen af kage. Apparatet ælter brødet to gange.

9 Sandwich
Indstillingen til bagningen af sandwiches.

10 Home made (egen opskrift)
Hermed kan De selv indstille apparatet til det ønskede antal æltninger, den ønskede bagetid og så videre. Hertil skal De bruge kommandoerne TIME og CYCLE. Se 'frie programmering'.

Crust control (bruningsgrad skorpe)

Indstillingen der regulerer skorpefarven:
- Light (lys);
- Medium (mellem);
- Dark (mørk).

Menutiderne er standard indstillet til 'medium' (mellem). I menuerne 1, 4, 8 og 10 kan De indstille bruningsgraden ved at trykke på knappen CRUST CONTROL.

Loaf size (brød størrelse)

Hermed kan De opgive hvor meget dej De har brugt. Apparatet tilpasser da bagetiden herefter:
- Tryk på tast 1.5 LB for et brød på 600 g.
- Tryk på tast 2,0 LB for et brød på 900 g.

Timer (tidsprogrammering)

Hermed kan De indstille hvornår apparatet skal være færdig med det valgte program (kun i programmerne 1, 2, 3, 9 og 10).

Eksempel
1 Fyld alle ingredienserne i bageformen. Gæren må ikke komme i berøring med væske, salt eller smør, for at gæringsprocessen ikke skal begynde med det samme.
2 Vælg det rette program.
3 Lad os sige at klokken er 22.00, og De vil gerne have det friskbagte brød klokken 7.15 næste morgen. Tidsforskellen er 9 timer og 15 minutter. Indstil da med knappen TIMER tiden til 9.15.

Bakke, bund

Se afbildn. 5.

Hermed kan De også bruge apparatet som brødkasse efter at De har bagt brødet.

1 Tag først bageformen ud af apparatet.
2 Sæt derefter bakken oven på varmelegemet.
3 Læg det bagte brød på bakken og luk låget.



Lad først apparatet køle af før De sætter bakken ind.

Frie programmering

Funktionen af bagemaskinen i program 10 består af forskellige trin. Disse trin har hver for sig en standardtid. De kan indstille disse tider til Deres egen opskrift.

Trin	Standard	Justerbar
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Tryk gentagne gange på knappen SELECT COURSE (vælg program) indtil program 10 kommer frem.
2 Tryk på knappen CYCLE (cyklus) indtil teksten ‘PREHEAT’ (voorverwarmen) står på skærmen og den indstillede tid for dette trin kommer frem.
3 Tryk på knappen TIME (tid) for at indstille den ønskede tid.
4 Tryk på knappen CYCLE for at bekræfte tiden.
5 Tryk på knappen CYCLE for at gå videre til det næste trin.
6 Gå videre indtil De har indstillet alle trin.
7 Tryk på knappen START/RESET (start/ indstil påny) for at se den samlede tid.
8 Tryk eventuelt på knappen TIMER for at indstille starttidspunktet.
9 Tryk igen på knappen START/RESET for at starte programmet.
10 De kan eventuelt slette programmet ved igen at trykke på knappen START/ RESET.



Vedligehold og rengøring

Rengør brødristeren og de tilhørende dele efter hver gang de har været i brug. Således forebygger De, at madrester brænder fast på apparatet.

1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
2 Rengør bageformen med en fugtig klud med noget rengøringsmiddel. Tør den derefter grundigt af.
3 Rengør de andre løse dele i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen og tør dem derefter grundigt af.
4 Rengør kontrolpanelet med den mikro-fiber klud der er leveret med til dette brug. Brug denne klud kun tør.
5 Rengør også ydersiden af apparatet med mikro-fiberkluden.



- **Sørg for at der ikke kommer nogen fugtighed ned på indersiden af apparatet.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand eller nogen anden væske. Skulle det alligevel ske, brug da ikke apparatet mere, men kasser det.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler.**



Sikkerhed

Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug dette apparat kun således som det er beskrevet i brugsanvisningen.
- Brug dette apparat kun til husholdningsmæssige formål.
- Hold apparatet udenfor rækkevidden af børn og andre personer der ikke kan omgås det på en god måde.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.

Varme og elektricitet

- Kontroller før De bruger apparatet om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke der er opgivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.
- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Kontroller regelmæssigt om apparatets ledning stadig er intakt. Brug ikke apparatet hvis der er tegn på skade på ledningen. Lad en beskadiget ledning udskifte af en kvalificeret montør.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.
- Vær forsigtig når De tager på de løse dele og apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver nemlig varme under brugen. Også apparatets overflade bliver varm, fordi overfladen er en god varmeleder.
- For at undgå brandfare skal apparatet skal kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.
- Sørg for at luftåbningerne er fri.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.
- Sørg for at Deres hænder er tørre når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, hvis De under brugen opdager at der er funktionsforstyrrelser, når De rengør apparatet, og anbringer eller fjerner tilbehør eller er færdig med at bruge apparatet.
- Fyld aldrig mere end den opgivne mængde i maskinen (total maks. 900 g [2,0 LB]), fordi dejen ellers kan løbe ud over bageformen.
- Brug altid apparatet med lukket låg. Hvis låget ikke er lukket under brugen, bipper apparatet og teksten 'LID' (låg) blinker på skærmen. Apparatet tænder ikke før låget er lukket.
- Brug ovnvanter hvis De rører apparatet under/efter brugen.

Apparatet og bageformen bliver meget varme.

- **Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele kan blive varme under brugen.**
- **Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud at stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.**
- **Rengør apparatet grundigt efter brugen (se kapitlet 'Vedligehold og rengøring')**



Miljø

Smid indpakningsmaterialet væk i de dertil bestemte containere.



Ved slutningen af apparatets levetid skal det kasseres på en ansvarlig måde. Tag i den forbindelse kontakt med Deres kommune eller genbrugsplads. De kan også levere apparatet ind hos forhandleren.



Yleistä

Tämä tyylikäs Princess New Classics Breadmaker kuuluu New Classics -tuotteisiin, jotka on valmistettu kestävästä kromatusta teräksestä. Tämä täysautomaattinen laite sekoittaa ja vaivaa taikinan sekä paistaa leivän. Laitteen mukana toimitetaan tarttumattomaksi pinnoitettu leipävuoka, mittamuki ja mittalusikka sekä kätevä laatikko, jonka avulla laitetta voi leipomisen jälkeen käyttää myös leipälaatikkona.

Leipäkone Laite liitetään sähköverkkoon (220–240 V). Leipäkoneessa on kymmenen ohjelmavaihtoehtoa erilaisia leipiä, kakkuja ja hilloa varten sekä ohjelma omien reseptien käyttöä varten. Crust control -ominaisuuden avulla voit valita leivän kuorelle juuri sopivan tummuusasteen. Voit myös asettaa ajastimen aikaan, jolloin haluat vastaleivotun leivän olevan valmis. Näin voit herätä aamulla tuoreen leivän tuoksuun!



Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:
1 Kotelo
2 Leipävuoan kiinnittimet
3 Kansi
4 Käyttöpaneeli
5 Leipävuoka
6 Sekoittimet
7 Pohjan suojalevy
8 Mittamuki
9 Mittalusikka
10 Johto ja pistotulppa

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.

Käyttö

Valmistusaineiden lisääminen

1 Punnitse haluamasi ohjeen mukaisesti tarvittavat aineet.



Älä laita koneeseen ilmoitettua enemmän aineita (yhteensä enintään 1 000 g, sillä muuten taikina ei mahdu vuokaan.

2 Avaa kansi.
3 Ota vuoka ulos laitteesta ja laita sekoittimet akseleihin. Väännä sekoittimia toisiaan kohden. Katso kuva 2.
4 Lisää valmistusaineet yksitellen vuokaan. Laita vuokaan ensiksi jauhot. Lisää sen jälkeen hiiva (tee jauhoihin kuoppa sitä varten). Lisää sen jälkeen ohjeesta riippuen suolaa, voita tai öljyä ja sokeria, kukin vuoassa eri nurkkaan. (Tämä on tärkeää etenkin ajastinta käytettäessä.)
5 Paina vuoka tukevasti laitteen kiinnikkeisiin.
6 Sulje kansi.
7 Liitä pistotulppa pistorasiaan.

Ohjelman valitseminen

Katso kuva 3.

1 Avaa käyttöpaneeli. Näytössä vilkkuvat numerot ”3:45”.
2 Valitse haluamasi ohjelma painamalla SELECT COURSE -painiketta. Katso kohta ”Select course (valitse ohjelma)”.
3 Paina CRUST CONTROL -painiketta ja säädä haluamasi tummuusaste (vain ohjelmat 1, 4, 8 ja 10). Katso kohta ”Crust control (kuoren tummuusaste)”.
4 Halutessasi voit määrittää leivottavan leivän koon. Valitse koko LOAF SIZE -painikkeella (vain ohjelmat 1, 2 ja 9). Katso kohta ”LOAF SIZE (leivän koko)”.

5 Voit myös valita ohjelman alkamisajan TIMER-painikkeella (vain ohjelmat 1, 2, 3, 9 ja 10). Katso kohta ”TIMER (ajastin)”.

Paistaminen

6 Paina START/RESET-painiketta. Merkkivalo syttyy. Näyttöön tulee teksti ”PREHEAT” (esilämmitys). Esilämmitysaika vaihtelee valitun ohjelman mukaan.

7 Voit tarvittaessa poistaa ohjelmavalinnan painamalla uudelleen START/RESET-painiketta.



- **Pidä laitteen kansi käytön aikana aina suljettuna. Jos kansi ei ole suljettuna, laite antaa merkkiäänen ja näyttöön tulee vilkkuva teksti ”LID” (kansi). Laite käynnistyy uudelleen vasta sen jälkeen, kun kansi on suljettu.**
- **Laite sammuu automaattisesti mahdollisen sähkökatkoksen tapahtuessa. Kun sähkökatkos on ohi, laite käynnistyy jälleen automaattisesti, jos katko on kestänyt alle 30 min. Sen jälkeen se suorittaa ohjelman loppuun.**
- **Käytä uunikintaita, kun kosket laitetta käytön aikana tai sen jälkeen. Laite ja vuoka kuumenevat käytön aikana.**

8 Voit seurata paistumista kannen lasin läpi (katso kuva 4). Laite antaa merkkiäänen ensimmäisen vaivausjakson jälkeen (vaihtelee valitun ohjelman mukaan). Sen jälkeen voit lisätä mahdolliset muut valmistusaineet.

Päättyminen

1 Kun leipä on paistunut, laite pitää sen lämpimänä. Näin leivän pinnalle ei tiivisty kosteutta. Kun ohjelma on suoritettu loppuun, laite antaa jälleen merkkiäänen. Laita uunikintaat käteesi, avaa kansi ja ota vuoka pois laitteesta.

2 Ota leipä pois vuoasta kääntämällä vuoka nurinpäin ja koputtamalla sitä kevyesti. Voit tarvittaessa käyttää apuna puu- tai muovilastaa. Varo vahingoittamasta vuoan pinnoitetta. Sekoittimet saattavat vielä olla kiinni leivässä. Irrota ne varovasti, sillä ne ovat kuumia. Anna leivän jäähtyä ritilällä ennen leikkaamista. (Vihje: tuoretta leipää on helppo leikata Princess electrical knife -sähköveitsellä (tuotenumero 2952)).

3 Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen seuraavaa käyttökertaa. Jos laite on liian kuuma, se antaa merkkiäänen ja näyttöön tulee teksti ”HOT” (kuuma).

4 Kun lopetat käytön, irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen laittamista säilytykseen.
Laitetta voi käyttää myös leipälaatikkona. Säilytä leipää leipäkoneessa kätevän suojalevyn avulla.

Select course (valitse ohjelma)

Nro	Ohjelma	Kesto
1	Basic	3 h 45 min.
2	Basic wheat	3 h 55 min.
3	Basic dough	2 h 05 min.
4	Quick	2 h 08 min.
5	Quick wheat	2 h 28 min.
6	Quick dough	0 h 45 min.
7	Jam	1 h 20 min.
8	Cake	2 h 05 min.
9	Sandwich	3 h 35 min.
10	Home made	Määritä

1 Basic (perusohjelma)

Vehnä- tai sekahiivaleivän perusohjelma. Tämä on kaikkein eniten käytetty ohjelma. Laite vaivaa leivän kolmesti. Ensimmäisen kerran jälkeen laite antaa merkkiäänen. Sen jälkeen voit lisätä mahdolliset muut valmistusaineet.

2 Basic wheat (perusvehnäleipä)
Täysjyvävehnäleivän asetus. Laite vaivaa leivän kahdesti. Täysjyväleivän paistaminen kestää kauemmin.

3 Basic dough (perustaikina)
Asetus, joka soveltuu esimerkiksi sämpylä- ja pitsataikinan vaivaamiseen. Tällä asetuksella voi myös sekoittaa hilloa.

4 Quick (nopea)
Paljon käytetty ohjelma. Laite vaivaa leivän kahdesti. Ensimmäisen kerran jälkeen laite antaa merkkiäänen. Sen jälkeen voit lisätä mahdolliset muut valmistusaineet. Taikinan nousu- ja paistoajat ovat normaalia lyhyemmät.

5 Quick wheat (nopea vehnäleipä)
Tätä asetusta käytetään valkoiselle ranskanleivälle. Laite vaivaa leivän kahdesti. Taikinan nousu- ja paistoajat ovat normaalia pidemmät. Näin leipään tulee paksumpi kuori. Tätä asetusta voi käyttää myös muiden leipätyyppien tekemiseen.

6 Quick dough (nopea taikina)
Ohjelma taikinan valmistusta varten. Laite ainoastaan vaivaa taikinan.

7 Jam (hillo)
Ohjelma hillon valmistamista varten.

8 Cake (kakku)
Ohjelma kakun valmistamista varten. Laite vaivaa leivän kahdesti.

9 Sandwich (sämpylä)
Ohjelma sämpylöiden paistamista varten.

10 Home made (oma ohje)
Tällä ohjelmalla voit säätää laitteeseen itse esimerkiksi vaivauskertojen määrän ja paistoajan. Niiden määrittämiseen tarvitaan TIME- ja CYCLE-toimintoja. Katso kohta ”Vapaa ohjelmointi”.

Crust control (kuoren tummuusaste)

Kuoren tummuusasteen säätövaihtoehdot:
- Light (vaalea),
- Medium (keskitumma),
- Dark (tumma).

Vakio-ohjelmien kestot perustuvat Medium-asetukseen (keskitumma). Ohjelmissa 1, 4, 8 ja 10 voi valita tummuusasteen itse painamalla CRUST CONTROL -painiketta.

Loaf size (leivän koko)

Tähän kohtaan voit määrittää käytettävän taikinamäärän. Laite säätää paistoajan sen mukaan:
- Jos leivän paino on 600 g, paina painiketta ”1.5 LB”.
- Jos leivän paino on 1 000 g, paina painiketta ”2.0 LB”.

Timer (ajastin)

Ajastimen avulla voi määrittää, milloin valitulla ohjelmalla tehtävän leivän on oltava valmis (vain ohjelmat 1, 2, 3, 9 ja 10).

Esimerkki
1 Laita kaikki valmistusaineet vuokaan. Jotta hiiva ei alkaisi heti käydä, se ei saa joutua kosketuksiin nesteen, suolan tai voin kanssa.
2 Valitse haluamasi ohjelma.
3 Oletetaan, että kello on 10.00 illalla ja haluat valmiin leivän kello 7.15 aamulla. Aikaero on silloin 9 tuntia ja 15 minuuttia. Määritä silloin TIMER-säätimellä ajaksi 9:15.

Pohjan suojalevy

Katso kuva 5.

Levyn avulla laitetta voi käyttää myös leipälaatikkona leivän paistamisen jälkeen.
1 Ota ensin leipävuoka ulos laitteesta.
2 Laita suojalevy lämmityselementin päälle.

3 Laita paistettu leipä suojalevyn päälle ja sulje kansi.



Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen suojalevyn käyttöä.

Vapaa ohjelmointi

Leipäkoneen ohjelma 10 muodostuu useista vaiheista. Jokaiselle vaiheelle on määritetty vakiokesto. Näitä kestoja voi muuttaa oman reseptin mukaan.

Vaihe	Vakio	Säädettäviss ä
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Paina SELECT COURSE -painiketta (valitse ohjelma) toistuvasti, kunnes näytössä näkyy ohjelma 10.
2 Paina CYCLE-painiketta (sykli), kunnes näytössä näkyy teksti ”PREHEAT” (esilämmitys) ja sille määritetty kesto.
3 Paina TIME-painiketta (aika) ja määritä haluamasi kesto.
4 Vahvista kesto painamalla CYCLE-painiketta.
5 Siirry seuraavaan vaiheeseen painamalla CYCLE-painiketta.
6 Jatka, kunnes olet määrittänyt kaikki vaiheet.
7 Saat kokonaiskeston näkyviin painamalla START/RESET-painiketta (käynnistä/valitse uudelleen).
8 Muuta tarvittaessa käynnistysaikaa painamalla TIMER-painiketta.
9 Käynnistä ohjelma painamalla vielä kerran START/RESET-painiketta.
10 Voit tarvittaessa poistaa ohjelmavalinnan painamalla uudelleen START/RESET-painiketta.



Hoito ja puhdistaminen

Puhdista laite ja sen lisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruoantähteet eivät paistu kiinni laitteeseen.

1 Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Puhdista vuoka kostealla liinalla, jossa on hieman pesuainetta. Kuivaa se sitten huolellisesti.
3 Pese muut irrotettavat osat lämpimässä pesuvedessä tai astianpesukoneessa ja kuivaa sen jälkeen huolellisesti.
4 Puhdista käyttöpaneeli sitä varten toimitetulla erityisellä mikrokuituliinalla. Käytä tätä liinaa vain kuivana.
5 Puhdista myös kotelon ulkopinta mikrokuituliinalla.



- **Varmista, ettei laitteen sisäpuolelle pääse kosteutta.**
- **Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Jos näin tapahtuu, laitetta ei saa enää käyttää, vaan se on hävitettävä.**
- **Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.**



Turvallisuus

Yleistä

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se.
- Käytä tätä laitetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Käytä tätä laitetta vain kotitaloustarkoituksiin.
- Säilytä laite lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomissa, jotka eivät osaa käsitellä sitä kunnolla.
- Teetä korjaukset hyväksytyllä asentajalla. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Lämpö ja sähkö

- Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.
- Käytä maadoitettua pistorasiaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.
- Tarkasta säännöllisesti, ettei laitteen virtajohdossa ole vaurioita. Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Vaihdata vahingoittunut johto hyväksytyllä asentajalla.
- Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, etteivät laite, johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Ole varovainen koskiessasi laitetta tai sen osia. Anna laitteen ensin jäähtyä. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Myös laitteen kotelo kuumenee, koska se johtaa lämpöä hyvin.
- Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa käyttää peitettynä.
- Varmista, ettei ilma-aukkojen kohdalla ole esteitä.

Käytön aikana

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.
- Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.
- Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.
- Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.
- Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä laita koneeseen ilmoitettua enemmän aineita (yhteensä enintään 1 000 g), sillä muuten taikina ei mahdu vuokaan.
- Pidä laitteen kansi käytön aikana aina suljettuna. Jos kansi ei ole suljettuna, laite antaa merkkiäänen ja näyttöön tulee vilkkuva teksti ”LID” (kansi). Laite käynnistyy uudelleen vasta sen jälkeen, kun kansi on suljettu.
- Käytä uunikintaita, kun kosket laitetta käytön aikana tai sen jälkeen. Laite ja vuoka kuumenevat käytön aikana.

- **Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite ja sen osat voivat kuumentua käytön aikana.**
- **Älä tartu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa. Älä käytä laitetta enää tämän jälkeen.**
- **Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).**



Ympäristö

Lajittele asianmukaisesti pakkausmateriaalit, esimerkiksi muovit ja laatikot.



Laite on käyttöiän päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti. Ota yhteys kuntaan tai jätteenkäsittelylaitokseen. Voit myös palauttaa laitteen kauppaan.



Generelt

Denne flotte Princess New Classics Breadmaker er et av produktene i vår New Classics-serie. Produktet er framstilt i robust, forkrommet stål. Dette helautomatiske apparatet blander og elter deigen og steker brødet. Apparatet inkluderer bakeform med slippbelegg, målebeger og måleskje og en praktisk oppbevaringsbunn slik at du også kan bruke apparatet som brødboks etter bakingen.

Breadmaker koples til strømnettet (220 - 240 V). Breadmaker er utstyrt med ti fritt innstillbare programmer for ulike typer brød, kake, syltetøy og et program for bruk av egen oppskrift. Med ”crust control” kan du bestemme riktig brunhetsgrad på brødskorpen. Og du kan stille inn timeren til det tidspunktet du ønsker deg nybakt brød. Dufter og smaker deilig om morgenen når du står opp!



Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:
1 Hus
2 Festeklemmer for bakeformen
3 Lokk
4 Betjeningspanel
5 Bakeform
6 Eltekroker
7 Oppbevaringsbunn
8 Målebeger
9 Måleskje
10 Ledning med støpsel

Før første gangs bruk

1 Fjern emballasjen.

Bruk

Ingredienser og tilsetninger

1 Vei opp de ingrediensene du trenger til ønsker oppskrift.



Ikke ha mer enn oppgitt mengde i maskinen (til sammen maksimalt 900 g [2,0 LB], fordi deigen ellers vil renne over bakeformen.

2 Åpne lokket.
3 Ta bakeformen ut av apparatet og plasser de to eltekrokene på akslene. Vri eltekrokene mot hverandre. Se figur 2.
4 Ha ingrediensene en for en i bakeformen. Ha først i mel. Deretter gjær (i en grop i melet). Tilsett deretter det som oppskriften krever av salt, smør eller olje og sukker, i hvert sitt hjørne. (Dette er særlig viktig hvis du bruker timeren.)
5 Trykk bakeformen godt ned på festeklemmene.
6 Lukk lokket.
7 Sett støpslet i stikkontakten.

Innstilling av program

Se figur 3.

1 Åpne betjeningspanelet. På displayet blinker ‘3:45’.
2 Velg ønsket program ved å trykke på tasten SELECT COURSE. Se ‘Select course (valg av program)’.
3 Trykk på tasten CRUST CONTROL for å stille inn ønsket brunhetsgrad på brødskorpen (kun for programmene 1, 4, 8 og 10). Se ‘Crust control (brunhetsgrad på brødskorpen)’.
4 Om ønskelig kan du angi størrelsen på brødet som skal bakes med tasten LOAF SIZE (kun for programmene 1, 2 og 9). Se ‘Loaf size (størrelsen på brødet)’.

5 Om ønskelig kan tidspunktet for programstart utsettes med TIMER-tasten (kun for programmene 1, 2, 3, 9 og 10). Se Timer (tidsprogrammering)'.

Baking

6 Trykk på tasten START/RESET. Indikatorlampen tennes. På displayet vises teksten 'PREHEAT' (forvarming). Denne tiden avhenger av hvilket program som er valgt.

7 Du kan eventuelt slette programmet ved å trykke på tasten START/RESET en gang til.



- **Bruk alltid apparatet med lokket lukket. Hvis lokket ikke er lukket under bruk, høres en pipetone og teksten 'LID' (lokk) blinker i displayet. Apparatet aktiveres først etter at lokket er lukket.**
- **Hvis strømmen skulle gå under bruk, kopler apparat seg automatisk ut. Når strømmen kommer tilbake, kopler apparatet seg automatisk inn igjen hvis avbruddet varte kortere enn 30 minutter. Da fullføres programmet.**
- **Bruk grillvotter eller liknende hvis du tar på apparatet under/like etter bruk. Apparatet og bakeformen blir varme.**

8 Du kan følge med på bakeprosessen gjennom vinduet i lokket (se figur 4). Etter at apparatet har eltet deigen første gang, høres en pipetone (avhengig av innstilt program). Nå er tiden inne for å tilføye eventuelle ekstra ingredienser.

Slutt

1 Etter at brødet er ferdigstekt, holdes det varmt. Dette forhindrer kondensdannelse i brødskorpen. Når programmet er slutt, høres på nytt en pipetone. Bruk grillvotter eller lignende når du åpner lokket og tar bakeformen ut av apparatet.

2 Ta brødet ut av formen ved å snu det og banke det forsiktig løs. Bruk eventuelt en spatel av tre eller plast, men vær forsiktig så du ikke skader formens slippbelegg. Eltekrokene kan fortsatt sitte i brødet. Fjern disse varsomt, de er varme. La brødet avkjøles på rist før du skjærer det. (Tips: Den enkleste måten å skjære brød på er ved å bruke Princess elektrisk kniv (artikkel 2952).

3 La apparatet avkjøle seg tilstrekkelig før du bruker det på nytt. Hvis apparatet er for varmt, høres en pipetone og teksten 'HOT' (varmt) vises i displayet.

4 Trekk støpslet ut av stikkontakten etter bruk og la apparatet avkjøle seg tilstrekkelig før du rydder det bort. Du kan også bruke apparatet som brødboks ved å oppbevare brødet i apparatet ved hjelp av den praktiske oppbevaringsbunnen.

Select course (valg av program)

Nr.	Program	Tid
1	Basic	3 t 45 min
2	Basic wheat	3 t 55 min
3	Basic dough	2 t 05 min
4	Quick	2 t 08 min
5	Quick wheat	2 t 28 min
6	Quick dough	0 t 45 min
7	Jam	1 t 20 min
8	Cake	2 t 00 min
9	Sandwich	3 t 35 min
10	Home made	Innstilling

1 Basic (normalprogram)
Innstilling for loff eller fint brød. Dette er det mest brukte programmet. Apparatet elter brøddeigen tre ganger. Du hører en pipetone etter den første gangen. Nå er tiden inne for å tilføye eventuelle ekstra ingredienser.

2 Basic wheat (grovbrødprogram)
Innstilling for grovbrød. Apparatet elter brøddeigen to ganger. Steking av deig til grovbrød tar lengre tid.

3 Basic dough (generelt deigprogram)
Innstilling for elting av deig til rundstykker, pizza og lignende. Du kan også bruke dette programmet til å røre syltetøy.

4 Quick (hurtigprogram)
Dette er et mye brukt program. Apparatet elter brøddeigen to ganger. Du hører en pipetone etter den første gangen. Nå er tiden inne for å tilføye eventuelle ekstra ingredienser. Hevetiden for deigen er redusert og også steketiden.

5 Quick wheat (hurtigprogram grovbrød)
Innstilling for fransk loff. Apparatet elter brøddeigen to ganger. Hevetiden for deigen er forlenget og også steketiden. På denne måten får brødet tykkere skorpe. Denne innstillingen kan du også bruke for andre sorter brød.

6 Quick dough (hurtigprogram deig)
Innstilling for blanding av deig. Apparatet elter bare deigen.

7 Jam (syltetøyprogram)
Innstilling for koking av syltetøy.

8 Cake (formkakeprogram)
Innstilling for formkake. Apparatet elter deigen to ganger.

9 Sandwich (rundstykke)
Innstilling for baking av rundstykke.

10 Home made (egen oppskrift)
Her kan du selv innstille apparatet når det gjelder antall eltinger, steketid osv. For dette trenger du funksjonene TIME og CYCLE. Se ’Egenprogrammering)’.

Crust control (brunhetsgrad på brødskorpen)

Innstilling for tilpassing av fargen på brødskorpen.
- Light (lys);
- Medium (middels);
- Dark (mørk).

Steketiden er som standard basert på ‘medium’ (middels). For programmene 1, 4, 8 og 10 kan du selv tilpasse brunhetsgrad ved å trykke på tasten CRUST CONTROL.

Loaf size (størrelsen på brødet)

Her kan du angi hvor mye deig du bruker. Apparatet tilpasser steketiden etter dette:
- Trykk på tast 1.5 LB for et brød på 600 g.
- Trykk på tast 2,0 LB for et brød på 900 g.

Timer (tidsprogrammering)

Her kan du stille inn tidspunktet for når det valgte programmet skal være ferdig (kun for programmene 1, 2, 3, 9 og 10).

Eksempel
1 Ha alle ingrediensene i bakeformen. Gjæren må ikke komme i kontakt med væsken, saltet eller smøret. I så fall settes gjæringsprosessen i gang med et samme.
2 Velg riktig program.
3 Tenk deg at klokka er 22 om kvelden. Du ønsker nybakt brød klokka 7:15 morgenen etter. Tidsforskjellen er 9 timer og 15 minutter. Still inn tiden 9:15 ved hjelp av TIMER-tasten.

Oppbevaringsbunn

Se figur 5.

Ved hjelp av denne bunnen kan du også bruke apparatet som brødboks etter at du har bakt brød.

1 Ta først bakeformen ut av apparatet.
2 Plasser oppbevaringsbunnen på toppen av varmeelementet.
3 Plasser brødet på bunnen og lukk lokket.



La apparatet først avkjøle seg helt før du setter på plass oppbevaringsbunnen.

Egenprogrammering

Virkemåten til Breadmaker i program 10 består av ulike trinn. Disse trinnene har alle sammen en standardinnstilling. Du kan tilpasse disse innstillingene til din egen oppskrift.

Trinn	Standard	Stillbar
PREHEAT	22 min.	OFF-30 min.
KNEAD 1	20 min.	OFF-25 min.
RISE 1	45 min.	OFF-120 min.
KNEAD 2		OFF-15 min.
RISE 2	85 min.	OFF-120 min.
RISE 3	OFF	OFF-120 min.
BAKE	60 min.	OFF-60 min.
KEEP WARM	60 min.	OFF-60 min.

1 Trykk på tasten SELECT COURSE (valg av program) gjentatte ganger inntil program 10 vises.
2 Trykk på tasten CYCLE (syklus) til teksten ‘PREHEAT’ (forvarming) vises i displayet og innstilt tid for dette trinnet gjengis
3 Trykk på tasten TIME (tid) for å stille inn ønsket tid.
4 Trykk på tasten CYCLE for å bekrefte tiden.
5 Trykk på tasten CYCLE for å gå videre til følgende trinn.
6 Gå videre til du har stilt inn alle trinnene.
7 Trykk på tasten START/RESET (start/ tilbakestilling) for å se den samlede tiden.
8 Trykk eventuelt på tasten TIMER for å tilpasse starttiden.
9 Trykk på tasten START/RESET en gang til for å sette i gang programmet.
10 Du kan eventuelt slette programmet ved å trykke på tasten START/RESET nok en gang.



Vedlikehold og rengjøring

Rengjør apparatet og de medfølgende delene etter bruk. På denne måten forhindrer du at matrester brenner seg fast på apparatet.

1 Trekk støpslet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøle seg.
2 Rengjør bakeformen med en fuktig klut med litt rengjøringsmiddel. Tørk den deretter grundig.
3 Rengjør de andre løse delene i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen og tørk dem deretter godt av.
4 Rengjør betjeningspanelet med den medfølgende spesialkluten av mikrofiber. Denne kluten må bare brukes tørr.
5 Rengjør også utsiden av apparatet med kluten av mikrofiber.



- **Sørg for at det ikke kommer fuktighet på innsiden av apparatet.**
- **Senk aldri apparatet ned i vann eller en annen væske. Hvis dette likevel**

skulle skje, må apparatet kasseres og ikke brukes på nytt.

- Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.



Sikkerhet

Generelt

- Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.
- Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
- Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og personer som ikke kan bruke apparatet riktig.
- Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.

Varme og elektrisitet

- Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.
- Bruk jordet stikkontakt.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.
- Kontroller regelmessig om apparatets ledning fortsatt er i orden. Ikke bruk apparatet hvis det konstateres skader på ledningen. La en kvalifisert montør skifte ut den skadde ledningen.
- Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.
- Se til at apparatet, ledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.
- Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparatet og de tilhørende delene blir nemlig varme under bruk. Også utsiden av apparatet blir varmt, fordi platene leder varme.
- For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.
- Se til at ventilasjonsåpningene er fri.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag et sted der det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.
- Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, skal rengjøre apparatet, skal sette på eller ta av et tilbehør eller er ferdig med å bruke apparatet.
- Ikke ha i mer enn oppgitt mengde i maskinen (til sammen maksimalt 900 g [2,0 LB]), fordi deigen ellers vil renne over bakeformen.
- Bruk alltid apparatet med lokket lukket. Hvis lokket ikke er lukket under bruk, høres en pipetone og teksten ‘LID’ (lokk) blinker i displayet. Apparatet aktiveres først etter at lokket er lukket.

- **Bruk grillvotter eller liknende hvis du tar på apparatet under/like etter bruk. Apparatet og bakeformen blir varme.**
- **Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Apparatet og de tilhørende delene kan bli varme under bruk.**
- **Ikke ta tak i apparatet hvis det har falt i vann. Trekk straks støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.**
- **Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').**



Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere som er beregnet på slikt avfall.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal byttes ut, må det håndteres på en miljøvennlig og riktig måte. Ta kontakt med kommunen eller det lokale avfallsanlegget for nærmere informasjon. Du kan også levere inn det gamle apparatet hos forhandleren.



Geral

Esta nova Princess New Classics Breadmaker faz parte da nossa nova linha de produtos New Classics feita em aço cromado robusto. Este aparelho completamente automático mistura, amassa a massa e coze o pão. O aparelho inclui uma forma anti-aderente, um copo de medida e colher de medida, e uma bandeja de arrumação que depois de cozer o pão lhe permite utilizar o aparelho como caixa do pão.

Ligue a Breadmaker à rede eléctrica (220 - 240 V). A Breadmaker está equipada com dez programas reguláveis para tipos de pão diferentes, bolos, compota e um programa para usar a sua própria receita. O controlo de côdea determina exactamente o grau de escuro da côdea do pão. Pode definir o temporizador para o momento em que pretende ter o pão fresco pronto. Muito saboroso pela manhã ao levantar-se!



Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

1 Corpo do aparelho
2 Apertos da forma
3 Tampa de rolo
4 Painel de controlo
5 Forma
6 Braços de amassar
7 Fundo da bandeja de arrumação
8 Copo de medida
9 Colher de medida
10 Cabo e ficha

Antes da primeira utilização

1 Retire a embalagem.

Utilização

Adicionar ingredientes

1 Pese os ingredientes necessários para a receita pretendida.



Nunca adicione mais que a quantidade indicada na máquina (total máx. 900 gr [2,0 LB]), porque a massa sai para fora da forma.

2 Abra a tampa de rolo.
3 Tire a forma do aparelho e coloque os dois braços de amassar nos eixos. Rode os braços de amassar um para o outro. Veja a figura 2.
4 Introduza os ingredientes um por um na forma. Adicione a farinha. Depois o fermento (numa parte rebaixada da farinha). Depois adicione, consoante a receita, o sal, manteiga ou óleo e açúcar, cada um num canto diferente. (Isto é especialmente importante se utilizar o temporizador.)
5 Carregue a forma com força nos apertos do aparelho.
6 Feche a tampa de rolo.
7 Introduza a ficha na tomada.

Definir o programa

Veja a figura 3.

1 Abra o painel de controlo. No visor pisca “3:45”.
2 Seleccione o programa desejado carregando no botão SELECT COURSE. Veja “Select course (seleccionar programa)”.
3 Carregue no botão CRUST CONTROL para regular o grau de escuro (apenas nos programas 1, 4, 8 e 10). Veja “Crust control (grau de escuro da côdea)”.

4 Se quiser, pode indicar o volume do pão a cozer seleccionando no botão LOAF SIZE (apenas nos programas 1, 2 e 9). Veja “Loaf size (volume de pão)”.
5 Se pretender, pode adiar o momento em que o programa começa com o botão TIMER (apenas nos programas 1, 2, 3, 9 e 10). Veja “Timer (temporizador)”.

Cozer

6 Carregue no botão de START/RESET. A luz de controlo acende. No visor aparece o texto “PREHEAT” (pré-aquecer). O tempo de pré-aquecer depende do programa escolhido.
7 Pode eventualmente apagar o programa carregando novamente no botão START/RESET.



- **Use sempre o aparelho com a tampa fechada. Se a tampa não estiver fechada durante a utilização, então ouve um bip e no visor começa a piscar o texto “LID” (tampa). O aparelho apenas liga depois da tampa ser fechada.**
- **Se faltar a electricidade na rede durante a utilização, o aparelho desliga automaticamente. Assim que a corrente seja restabelecida, o aparelho volta a ligar automaticamente se a interrupção tiver sido inferior a 30 minutos. Então o programa é finalizado.**
- **Use luvas de forno se tiver que tocar no aparelho durante a preparação ou após terminar. O aparelho e a forma ficam quentes.**

8 Pode seguir o processo de cozedura através do vidro na tampa (veja a figura 4). Depois do aparelho terminar de amassar pela primeira vez ouve um bip (dependendo do programa que definiu). Agora pode eventualmente adicionar ingredientes extra.

Fim

1 Depois de cozer o pão, este é mantido quente. Isto evita a formação de condensação na côdea do pão. No fim do programa é novamente emitido um bip. Use as luvas de forno para abrir a tampa e tirar a forma do aparelho.
2 Tire o pão da forma virando-a com cuidado e batendo na forma para que o pão se solte. Use eventualmente uma espátula de plástico ou de madeira, Mas tenha cuidado para não danificar a camada anti-aderente. Os braços de amassar ainda podem estar presos no pão. Tire-os cuidadosamente, estes estão quentes. Deixe o pão arrefecer numa grelha antes de o cortar. (Dica: A maneira mais fácil de cortar o pão fresco é com a Princess electrical knife (artigo 2952).
3 Deixe o aparelho arrefecer suficientemente antes de o voltar a utilizar. Se o aparelho estiver quente demais, ouve um bip e aparece no visor o texto “HOT” (quente).
4 No fim da utilização retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer o suficiente antes de o arrumar.
Também pode utilizar o aparelho como caixa do pão, para isso coloque o pão na prática bandeja de arrumação.

Select course (seleccionar programa)

Nº.	Programa	Hora
1	Basic	3 h. 45 min.
2	Basic wheat (farinha)	3 h. 55 min.
3	Basic dough (massa)	2 h. 05 min.
4	Quick (rápido)	2 h. 08 min.
5	Quick wheat (farinha rápido)	2 h. 28 min.
6	Quick dough (massa rápido)	0 h. 45 min.
7	Jam (compota)	1 h. 20 min.
8	Cake (bolo)	2 h. 00 min.
9	Sandwich (sandes)	3 h. 35 min.
10	Home made (a sua receita)	Regulação

1 Basic (básico)
Regulação para pão alvo ou pão meio escuro. Este é o programa mais utilizado. O aparelho amassa o pão três vezes. Após a primeira vez ouve um bip. Então pode eventualmente adicionar ingredientes extra.

2 Basic wheat (farinha básico)
Regulação para pão integral. O aparelho amassa a massa duas vezes. O pão integral demora mais tempo a cozer.

3 Basic dough (massa básico)
Regulação para amassar a massa de papo-secos, pizzas, etc. Também pode utilizar esta regulação para mexer jam (compota).

4 Quick (rápido)
Este é um programa muito utilizado. O aparelho amassa o pão duas vezes. Após a primeira vez ouve um bip. Então pode eventualmente adicionar ingredientes extra. O tempo de levedura foi encurtado, tal como o tempo de cozedura.

5 Quick wheat (farinha rápido)
Regulação para cacete. O aparelho amassa o pão duas vezes. O tempo de levedura foi alongado, tal como o tempo de cozedura. Isto dá ao pão uma crosta mais grossa e escura. Também pode utilizar esta regulação para outros tipos de pão.

6 Quick dough (massa rápido)
Regulação para preparação da massa. O aparelho amassa apenas a massa.

7 Jam
Regulação para fazer compota.

8 Cake
Regulação para preparar bolos. O aparelho amassa a massa duas vezes.

9 Sandwich (sandes)
Regulação para preparar pãezinhos.

10 Home made (a sua receita)
Esta definição permite que seja você próprio a definir quantas vezes amassa a massa, o tempo de cozedura, etc. Para isso dispõe das funções TIME e CYCLE. Veja “Programação livre”.

Crust control (grau de escuro da côdea)

Regulação para definir a cor da côdea:
- Light (clara);
- Medium (média);
- Dark (escura).

De standard os tempos de menu baseiam-se em “medium” (médio). Nos menus 1, 4, 8 e 10 pode adaptar o grau de escuro carregando no botão de CRUST CONTROL.

Loaf size (volume de pão).

Permite-lhe indicar a quantidade de massa usada. O aparelho adapta o tempo de cozer à quantidade:

- Carregue na tecla 1.5 LB para pão de 600 gr.
- Carregue na tecla 2.0 LB para pão de 900 gr.

Timer (temporizador).

Permite-lhe definir a que horas o aparelho deve terminar o programa seleccionado (apenas nos programas 1, 2, 3, 9 e 10).

Por exemplo

1 Introduza todos os ingredientes na forma. O fermento não pode ficar em contacto com líquido, sal ou manteiga, para que o fermento não comece imediatamente a levedar.
2 Seleccione o programa certo.
3 Suponha que são 10:00 da noite e que pretende pão acabado de cozer às 7:15 da manhã seguinte. A diferença de horas são 9 horas e 15 minutos. Regule com o botão TIMER o tempo para 9:15.

Fundo da bandeja de arrumação

Veja a figura 5.

Esta permite utilizar o aparelho como caixa do pão depois de ter o pão cozido.

1 Primeiro tire a forma do aparelho.
2 Coloque a bandeja de arrumação por cima do elemento de aquecimento.
3 Coloque o pão cozido em cima da bandeja de arrumação e feche a tampa.



Deixe primeiro o aparelho arrefecer completamente antes de colocar no interior a bandeja de arrumação.

Programação livre

O funcionamento da Breadmaker no programa 10 é composto por diferentes passos. Estes passos têm cada um tempo standard. Pode adaptar estas definições de tempo à sua própria receita.

Passo	Standard	Regulável
PREHEAT (pré-aquecimento)	22 min.	OFF (desligado)-30 min.
KNEAD (amassar) 1	20 min.	OFF (desligado)-25 min.
RISE (levedar) 1	45 min.	OFF (desligado)-120 min.
KNEAD (amassar) 2		OFF (desligado)-15 min.
RISE (levedar) 2	85 min.	OFF (desligado)-120 min.
RISE (levedar) 3	OFF (desligado)	OFF (desligado)-120 min.
BAKE (cozer)	60 min.	OFF (desligado)-60 min.
KEEP WARM (manter quente)	60 min.	OFF (desligado)-60 min.

1 Carregue repetidamente no botão SELECT COURSE (seleccionar programa) até aparecer o programa 10.
2 Carregue no botão CYCLE (ciclo) até aparecer no visor o texto “PREHEAT” (pré-aquecer) e aparece o tempo definido para este passo.
3 Carregue no botão TIME (tempo) para definir o tempo pretendido.
4 Carregue no botão CYCLE (ciclo) para confirmar o tempo.
5 Carregue no botão CYCLE (ciclo) para ir para o passo seguinte.
6 Siga até ter definido todos os passos.
7 Carregue no botão START/RESET (iniciar/redefinir) para ver o tempo total.
8 Carregue novamente no botão TIMER para alterar o momento de começo.
9 Carregue novamente no botão de START/RESET para iniciar o programa.

10 Pode eventualmente apagar o programa carregando novamente no botão START/RESET.



Manutenção e limpeza

Limpe o aparelho e os componentes correspondentes após cada utilização. Evite assim que restos de comida se agarrem ao aparelho.

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2 Limpe a forma com um pano húmido com algum produto de limpeza. Depois seque-a completamente.
3 Limpe os outros componentes em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça e a seguir seque-os completamente.
4 Limpe o painel de controlo com o pano especial de micro-fibras juntamente fornecido. Apenas use este pano seco.
5 Limpe o exterior do aparelho com o pano de micro-fibras.



- **Não deixe que nenhuma humidade entre para o interior do aparelho.**
- **Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Se isto acontecer, não use mais o aparelho e deite-o fora.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos.**



Segurança

Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que não sabem lidar bem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**

Calor e electricidade

- **Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Verifique com regularidade se o cabo do aparelho ainda está intacto. Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado. Se o cabo se danificar mande efectuar a reparação a um técnico qualificado.**
- **Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, o elemento dum forno eléctrico ou chamas.**
- **Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.**

- **Tenha cuidado quando pegar nos componentes do próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização. Também o corpo do aparelho aquece, porque este é um bom condutor de calor.**
- **O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.**
- **Tenha o cuidado de manter as aberturas de ventilação livres.**

Durante a utilização

- **Nunca utilize o aparelho na rua.**
- **Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.**
- **Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.**
- **Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.**
- **Nunca use o aparelho em áreas húmidas.**
- **Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.**
- **Nunca adicione mais que a quantidade indicada na máquina (total máx. 900 gr [2,0 LB], porque a massa sai para fora da forma.**
- **Use sempre o aparelho com a tampa fechada. Se a tampa não estiver fechada durante a utilização, então ouve um bip e no visor começa a piscar o texto "LID" (tampa). O aparelho apenas liga depois da tampa ser fechada.**
- **Use luvas de forno se tiver que tocar no aparelho durante a preparação ou após terminar. O aparelho e a forma ficam quentes.**
- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. Porque o aparelho e os componentes podem ficar quentes durante a utilização.**
- **Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo "Manutenção e limpeza").**



Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.



No fim da vida útil, deve desfazer-se do aparelho de modo apropriado e responsável. Para isso entre em contacto com a câmara ou com a empresa de recolha do lixo. Também poderá entregar o aparelho na loja.



عام

يعد هذا الجهاز الخباز واحدًا من مجموعة الأجهزة الجديدة New Classics في منتجاتنا، حيث إنها مغطاة بمعدن مطلي بالكروم الصلب. ويعمل هذا الجهاز تلقائيًا على خلط وعجن العجين، ثم خبز الخبز. ويحتوي الجهاز بالكامل على علبة خبز مع طبقة خارجية غير لاصقة؛ وكوب وملعقة للقياس، وصينية تخزين يدو تمكنكم من استخدام الجهاز كوعاء للخبز بعد الانتهاء من عملية الخبز.

صل الجهاز بمصدر تيار كهربي 220 - 240 فولت. يحتوي الجهاز على عشر برامج قابلة للضبط يمكن استخدامها مع الأنواع المختلفة من الخبز والكيك والمربى. كما يمكن ضبط برنامج واحد بما يناسب طريقتكم الخاصة. ويمكن استخدام التحكم في قشرة الرغيف للحصول على الدرجة الصحيحة من اللون المطلوب. كما يحتوي الجهاز على موقت يمكن استخدامه لضبط وقت عملية الخبز، مثل الخبز الشهي عند الجلوس للإفطار!



التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل 1.

يحتوي الجهاز على الخصائص التالية::

1- مبيت
2- ماسكات علبة الخبز
3- غطاء اللف
4- لوحة التحكم
5- علبة الخبز
6- عجانات
7- قاعدة صينية الحفظ
8- كوب قياس
9- ملعقة قياس
10- سلك التيار والمقبس

8- كوب قياس
9- ملعقة قياس
10- سلك التيار والمقبس

قبل الاستخدام للمرة الأولى

أخرج الجهاز من العبوة.

الاستخدام

إضافة المكونات

1- زن المكونات المطلوبة للوصفة.



لا تملآ الجهاز بأكثر من الكمية القصوى (إجمالي أقصى قدره 900 جرام) وإلا فسينسكب العجين فوق علبة الخبز.

2- افتح غطاء اللف.
3- أخرج علبة الخبز من الجهاز؛ ثم ركب العجانتين في الأذرع. لف العجانتين بحيث تتواجهان. انظر الشكل 2
4- أضف المكونات واحدًا تلو الآخر في علبة الخبز. ابدأ بسكب الطحين. ثم أضف الخميرة (في قلب الطحين). وبعد ذلك - تبعًا للطريقة؛ يضاف الملح أو الزبد أو الزيت، والسكر؛ يوضع كل من المكونات في أحد زوايا علبة الخبز (وهذا التوزيع هام، وبشكل خاص عند استخدام الموقت).
5- اضغط علة الخبز بإحكام في الماسكات داخل الجهاز.
6- أغلق غطاء اللف.
7- ضع القابس في مقبس الجدار.

ضبط البرنامج

انظر الشكل 3.

1- افتح لوحة التحكم. يظهر الرقم 3:45 وامضًا في الشاشة.
2- اختر البرنامج المطلوب بالضغط على زر اختيار النوع SELECT COURSE. راجع 'اختيار النوع'.
3- اضغط زر التحكم في اللون CRUST CONTROL لضبط درجة الاحمرار (مع البرامج 1 و4 و8 و10 فقط). راجع 'التحكم في اللون'.

النهاية

-1 يحتفظ الجهاز بالخبز حاراً بعد نضجه. حيث يمنع ذلك تكون الماء على قشرة الرغيف وتصدر صافرة أخرى في نهاية البرنامج. استخدم قفازات الفرن لفتح الغطاء وإخراج علبة الخبز من الجهاز.
-2 أخرج الرغيف من علبة الخبز بقلب العلبة والنقر عليها برفق. وعند الحاجة؛ يمكن استخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية لإخراج الرغيف. مع توخي الحذر لعدم إتلاف الطبقة غير اللاصقة. يمكن أن تظل العجانات في الرغيف. توخ الحذر عند إزالتها؛ فهي ساخنة. اترك الخبز يبرد على الحامل قبل تقطيعه. (معلومة: يمكن قطع الخبز الطازج بمنتهى السهولة باستخدام سكين Princess الكهربائية (العنصر رقم 2952).
-3 اترك الجهاز يبرد بشكل كاف قبل استخدامه مرة أخرى. وإذا كان الجهاز ساخناً جداً؛ فستصدر صافرة. وتظهر الكلمة HOT على الشاشة.
4 بعد الفراغ من استعمال الجهاز؛ أخرج القابس من المقبس؛ ثم اترك الجهاز يبرد بشكل كاف قبل تخزينه.

-4 عند الرغبة يمكن تحديد حجم الرغيف المطلوب خبزه باستخدام زر حجم الرغيف (مع البرامج 1 و2 و9 فقط). راجع 'حجم الرغيف'.
-5 عند الرغبة؛ يمكن تأخير موعد بدء البرنامج باستخدام زر الموقت (مع البرامج 1 و2 و3 و9 و10 فقط). راجع 'الموقت'

الخبز

-6 اضغط زر البدء / المسح START/RESET. سيضيء ضوء المؤشر الآن. تظهر كلمة الإحماء PREHEAT في الشاشة. يعتمد وقت الإحماء على البرنامج المختار.
-7 عند الرغبة؛ يمكن حذف البرنامج بالضغط على زر البدء / المسح START / RESET.



- **لا تستخدم الجهاز والغطاء إلا والغطاء مغلق. يؤدي عدم غلق الغطاء أثناء استخدام الجهاز إلى صدور صافرة ووميض كلمة الغطاء LID في الشاشة. ولن يعمل الجهاز إلا بعد غلق الغطاء.**
- **سيتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا في حالة انقطاع التيار الكهربي أثناء الاستخدام. ثم يعود الجهاز إلى العمل مرة أخرى في حال عودة التيار خلال 30 دقيقة. ثم يتابع الجهاز إكمال البرنامج.**
- **تستخدم قفازات الفرن عند الرغبة في لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده. حيث يصبح الجهاز وعلبة الخبز ساخنين.**

-8 يمكن متابعة عملية الخبز بالنظر عبر الزجاج في الغطاء (انظر الشكل 4). تصدر صافرة بعد إكمال دورة العجن الأولى (تبعًا للبرنامج المختار). الأمر الذي يتيح إضافة مكونات أخرى، عند الرغبة.

5- قمح سريع
برنامج للخبز الفرنسي الأبيض. يعجن الجهاز الخبز في دورتين. يسمح للعجين بالارتفاع لوقت طويل؛ ويطول وقت الإنضاج. وينتج عن ذلك خبز سميك القشرة. كما يمكن استخدام هذا البرنامج مع أنواع الخبز الأخرى.

6- عجين سريع
برنامج يستخدم لإعداد العجين. ويتوقف البرنامج بعد عجن العجين.

7- مربى
برنامج يستخدم لعمل المربى.

8- كيك
برنامج يستخدم لعمل الكيك. يعجن الجهاز الخبز في دورتين.

9- شطائر
برنامج يستخدم لإنضاج الشطائر.

10- صناعة منزلية
يتيح هذا البرنامج ضبط عدد دورات العجن ووقت الإنضاج. ويتطلب ذلك استخدام وظيفتي الوقت TIME والدورات CYCLE. راجع 'الضبط الحر'.

التحكم في اللون

ضبط يستخدم لضبط لون القشرة:
- خفيف؛
- متوسط؛
- داكن.

يستخدم البرنامج القياسي الضبط المتوسط للون القشرة: تقدم البرامج 1 و4 و8 و10 ضبط درجة اللون باستخدام زر التحكم في اللون CRUST CONTROL.

حجم الرغيف

يتيح هذا الضبط تحديد كمية العجين المستخدمة. ويعمل الجهاز على ضبط وقت الإنضاج وفقًا لذلك:

اختيار النوع

الرقم.	البرنامج	المدة
1	أساسي	3 س 45 ق.
2	قمح أساسي	3 س 55 ق.
3	عجين أساسي	2 س 5 ق
4	سريع	2 س 8 ق
5	قمح سريع	2 س 28 ق
6	عجين سريع	45 ق
7	مربى	1 س 20 ق.
8	كيك	2 س.
9	شطائر	3 س 35 ق.
10	صناعة منزلية	ضبط شخصي

1- أساسي
برنامج للخبز الأبيض أو البني الخفيف. وهو أكثر البرامج استخدامًا. يعجن الجهاز الخبز في ثلاث دورات. تصدر صافرة بعد الدورة الأولى؛ ويمكن عندئذ إضافة مكونات إضافية عند الرغبة.

2- قمح أساسي
برنامج لخبز الحَب. يعجن الجهاز الخبز في دورتين. يتطلب خبز الحب وقت نضج أطول.

3- عجين أساسي
برنامج يستخدم لعجن العجين للملفوفات والبيتزا وما شابه. ويمكن استخدام هذا البرنامج لمزج المربى.

4- سريع
وهو برنامج كثير الاستخدام. يعجن الجهاز الخبز في دورتين. تصدر صافرة بعد الدورة الأولى؛ ويمكن عندئذ إضافة مكونات إضافية عند الرغبة. يسمح للعجين بالارتفاع لوقت قصير؛ ويقل وقت الإنضاج.

الضبط الحر

يتكون البرنامج رقم 10 في جهاز الخباز من عدة خطوات. ولكل خطوة وقت ثابت. ويمكن ضبط تلك الأوقات بما يتناسب مع الطريقة.

الخطوة	القياسي	قابل للضبط
الإحماء	22 دقيقة.	صفر- 30 دقيقة.
عجين 1	20 دقيقة.	صفر-25 دقيقة.
ارتفاع 1	45 دقيقة.	صفر-120 دقيقة.
عجين 2		صفر-15 دقيقة.
ارتفاع 2	85 دقيقة.	صفر-120 دقيقة.
ارتفاع 3	OFF	صفر-120 دقيقة.
خبز	60 دقيقة.	صفر-60 دقيقة.
احتفاظ بالدفء	60 دقيقة.	صفر-60 دقيقة.

1- كرر الضغط على زر اختيار النوع SELECT COURSE إلى أن يظهر البرنامج رقم 10.
2- اضغط زر الدورة CYCLE إلى أن تظهر كلمة الإحماء PREHEAT والوقت المضبوط لتلك الخطوة.
3- اضغط زر الوقت TIME لاختيار الوقت المطلوب.
4- اضغط زر الدورة CYCLE لتأكيد الوقت.
5- اضغط زر الدورة CYCLE للانتقال إلى الخطوة التالية.
6- استمر إلى أن تضبط جميع الخطوات.
7- اضغط زر البدء / المسح STATR / RESET لعرض الوقت الكلي.
8- عند الرغبة: اضغط زر الموقت TIMER لضبط وقت البدء.
9- اضغط زر البدء / المسح START / RESET مرة أخرى لبدء البرنامج.
10- عند الرغبة: يمكن حذف البرنامج بالضغط على زر البدء / المسح START / RESET.

- اضغط الزر LB 1.5 للحصول على رغيف وزنه 600 جرام.
- اضغط الزر LB 2.0 للحصول على رغيف وزنه 900 جرام (LB 2.0).

الموقت

يتيح هذا الضبط تحديد موعد إكمال الجهاز للبرنامج المحدد (مع البرامج 1 و2 و3 و9 و10 فقط).

مثال

1- ضع جميع المكونات في علبة الخبز. قد لا تتعامل الخميرة مع السوائل أو الملح أو الزبد؛ لأن ذلك قد يبدأ عملية التخمير على الفور.
2- اختر البرنامج المطلوب.
3- على سبيل المثال الساعة الآن 10 مساء، والخبز الطازج مطلوب في الساعة 7:15 صباحًا. وعندئذ يكون الفارق الزمني 9 ساعات و15 دقيقة. استخدم الموقت TIMER لضبط الفترة على 9:15.

قاعدة صينية الحفظ

انظر الشكل 5.

تتيح هذه الصينية استخدام الجهاز كحاوية للخبز بعد إنضاج الرغيف.
1- أخرج علبة الخبز من الجهاز.
2- ثبت صينية التخزين فوق عنصر التسخين.
3- ضع الخبز على صينية التخزين؛ ثم أغلق الغطاء.



اترك الجهاز يبرد تمامًا قبل تركيب صينية التخزين.



الصيانة والتنظيف

نظف الجهاز والملحقات بعد كل استخدام دائمًا. حيث يحول ذلك دون تجمع بقايا الطعام في الجهاز.

-1 فك القابس من مقبس الجدار، واترك الجهاز يبرد تمامًا.
-2 نظف علبة الخبز بقماشة رطبة وبضع قطرات من سائل التنظيف. جففها جيدًا.
-3 نظف القطع الحرة الأخرى في ماء تنظيف؛ أو ضعها في مغسلة الصحون. ثم جففها جيدًا.
-4 نظف لوحة التحكم بالقماش الخاصة المرفقة مع الجهاز. لا تبلل القماش.
-5 نظف الأجزاء الخارجية من المبيت بالقماش المرفق.



- **تأكد من عدم دخول الرطوبة في الجهاز.**
- **لا تغمر الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى. وإن حدث ذلك؛ فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى، وتخلص منه حرًصا على السلامة.**
- **لا تستخدم أبدًا مواد تنظيف أكالة أو صاقلة.**

السلامة

عام



- **يرجى قراءة هذه التعليمات جيدًا والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقًا.**
- **استخدم الجهاز وفقًا للتعليمات فقط.**
- **هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.**
- **احتفظ بالجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وكل من لا يمكنه تشغيله بشكل آمن.**
- **لا تصلح الجهاز إلا لدى فني مؤهل. لا تحاول أبدًا إصلاح الجهاز بنفسك.**

الكهرباء والحرارة

- **تأكد أن الجهد الكهربي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.**
- **ضع الجهاز في مقبس جدار مؤرض.**
- **فك القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.**
- **فك القابس من مقبس الجدار بإمساك المقبس وسحبه وليس بسحب السلك.**
- **افحص سلك التيار بانتظام للتأكد أنه ليس تالفًا. لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك التيار تالفًا. استبدل سلك التيار لدى فني مؤهل.**
- **تأكد أن الجهاز والسلك لا يلامسان مصدرًا للحرارة، كمصباح حار أو لهب مكشوف.**
- **تأكد أن الجهاز والسلك والمقبس لا يلامسون الماء.**
- **توخ الحذر عند لمس الجهاز ومكوناته. 2- اترك الجهاز يبرد أولاً. يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز. كما أن مبيت الجهاز يصبح ساخنًا لأن المبيت موصل ممتاز للحرارة.**
- **يحتاج الجهاز إلى مساحة تتيح خروج الحرارة، وبالتالي منع احتمال نشوب الحريق. تأكد من وجود مساحة كافية حوله وأنه لا يلامس مواد قابلة للاشتعال. يجب تغطية الجهاز.**
- **تأكد أن فتحات التهوية ليست مغطاة أو معاقة.**



البيئة

تخلص من مواد التغليف مثل البلاستيك والصناديق، في صناديق النفايات المناسبة.



عندما يصل إلى نهاية العمر الافتراضي؛ فيجب التخلص من الجهاز بطريقة مسؤولة. اتصل بالمجلس البلدي أو وكالة تخلص من مرفوض للحصول على تعليمات التخلص. كما يمكن تسليم الجهاز إلى البائع.

أثناء الاستخدام

- **لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.**
- **ضع الجهاز على سطح مستو وثابت حيث لا يمكنه السقوط.**
- **لا تترك السلك يتدلى على حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.**
- **تأكد أن يديك نظيفتان قبل استخدام الجهاز أو السلك أو المقبس.**
- **لا تستخدم الجهاز في غرفة رطبة.**
- **أوقف تشغيل الهاتف ثم فك القابس من مقبس الجدار في حالة تعطله أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب أو قبل فك الملحق أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.**
- **لا تملأ الجهاز بأكثر من الكمية القصوى (إجمالي أقصى قدره 900 جرام) وإلا فسينسكب العجين فوق علبة الخبز.**
- **لا تستخدم الجهاز والغطاء إلا والغطاء مغلق. يؤدي عدم غلق الغطاء أثناء استخدام الجهاز إلى صدور صافرة ووميض كلمة الغطاء LID في الشاشة. ولن يعمل الجهاز إلا بعد غلق الغطاء.**
- **تستخدم قفازات الفرن عند الرغبة في لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده. حيث يصبح الجهاز وعلبة الخبز ساخنين.**
- **تأكد أن الجهاز بعيد عن متناول الأطفال. قد يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز. لا تمسك بالجهاز إذا سقط في الماء. فك القابس من مقبس الجدار فورًا. لا تستخدم الجهاز بعد الآن.**
- **نظف الجهاز بالكامل بعد الاستخدام (انظر القسم 'التنظيف والصيانة').**